

2€
20

Maxi Cuisine

N° 112 novembre-décembre 2016

maxicuisine.fr

105
RECETTES
DE FÊTES



IRRÉSISTIBLE FOIE GRAS

À savourer
de toutes
les façons

LES DESSERTS QUI ÉPATENT !

Tradi, exotiques,
meringués, glacés

LES VOLAILLES FESTIVES

Nos bonnes farces
vont les sublimer

**SAUMON, CRUSTACÉS,
GIBIER, CHOCOLAT...**

Vive Noël !

Bûche chocolat-
marrons glacés,
page 87

Apéro festif : de nouvelles idées pétillantes à savourer



BELGIQUE 2,40 € - DOM A 3,50 € - DOM B 2,30 € - ALLEMAGNE 3,70 € - SUISSE 4 CHF - LUXEMBOURG 2,50 € - ITALIE 2,30 €
PORTUGAL 2,40 € - GRÈCE 2,80 € - MAROC 32 MAD - TUNISIE 3,80 TND - TOM A 900 CFP - TOM B 380 CFP





Une autre idée du légume

SERVICEPLAN Suggestion de présentation.



"Ma sélection de Haricots Verts tout en finesse,
délicatement cueillis et rangés à la main.
Cette ligne parfaite, tout mon portrait !"



NOUVEAU
à découvrir



Achetez en ligne sur www.cassegrain.com

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR



Édito

Invitation gourmande

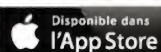
Un Père Noël sans barbe, ni houppelande, ça n'existe pas... Tout comme un repas de fête sans foie gras, ni dinde ni bûche. Tous les inconditionnels de la tradition vont être satisfaits car, cette année, nous avons réservé la part belle à tous les plats qui ont fait leurs preuves : parfois revisités, modernisés, relookés, mais toujours approuvés par les gourmands. Et pour les anticonformistes, quelques alternatives gourmandes, sucrées ou salées ! Bonnes fêtes à tous !

Éveline Péguet

Prochain numéro le 2 janvier 2017



Retrouvez-nous aussi sur iPad !



PHOTOS A. ISARD, SUCRÉ SALÉ. PHOTOS DE COUVERTURE : RÉGIS BAUDONNET, STYLISME SAGINE PARIS. SHOPPING : FLAT JARS, MAPPE ALEXANDRE TURPAULT, COUVERTS ZARA HOME.



Petits choux au beaufort, page 16.

En couverture

Irresistible foie gras À savourer de toutes les façons	30
Les desserts qui épatent Tradi, exotiques, meringués, glacés	86
Les volailles festives Nos bonnes farces vont les sublimer	56
Apéro festif De nouvelles idées pétillantes à savourer	16

Toutes vos recettes de fêtes

N° 112 NOVEMBRE-DÉCEMBRE 2016

Amuse-bouches, sauces, cocktails...

Bonbons croustillants de foie gras	19
Champagne Flamingo	17
Crème de saumon	66
Croquettes au fromage, confit d'oignons	18
Mini-madeleines aux tomates confites	17
Mini-tartelettes au boudin blanc	18
Panna cotta au saumon	18
Petits choux au beaufort	16
Sablés au fromage et cumin	17
Sauce marine	66

Entrées

Bisque aux crevettes	38
Bouchées aux saint-jacques	26
Cappuccino aux deux champagnes	65
Carpaccio de saint-jacques au fromage frais	70
Cheesecakes saumonés	66
Crème d'avocat	66

Écrevisses en robe d'avocat	26
Feuilletés lotte et fruits de mer	27
Foie gras exotique	38
Gougères à la farine complète	33
Huîtres gratinées	23
Makis de saumon	66
Mi-cuit maison au chutney de poires et cranberries	34
Œufs brouillés	66
Petits choux au foie gras	70
Petits rouleaux de saumon fumé	25
Petits soufflés au chèvre frais	68
Rosaces d'endives	66
Rouleaux au sarrasin	66
Saint-jacques aux girolles, sauce champagne	24
Tartare de saint-jacques	66
Tatin de canard	74
Terrine au homard	22
Terrine au pain d'épice	33
Terrine de foie gras aux pistaches et cranberries	52
Terrine de truite et légumes	76
Toupiques de radis noir	66

Toutes vos recettes de fêtes



Sapins de Noël
au chocolat,
page 110

Velouté de céleri-rave au foie gras caramélisé	31
Velouté en habit de fête	25
Verrines terre-mer	72

Viandes & plats

Ballottines aux fruits secs	60
Bœuf en croûte feuilletée	74
Cailles épicées au couscous	46
Chapon aux délices du Sud-Ouest	56
Chapon de pintade en cocotte lutée	58
Cocotte de poularde aux morilles	61
Dinde au bacon et amandes	60
Dinde farcie au risotto à la morille	59
Goulash volailler	76
Magret à la purée aigre-douce	42
Magret de canard à la mandarine	57
Magrets aux fruits	72
Noisettes de chevreuil aux topinambours	47
Oie farcie aux pommes	68
Petits pies de sanglier	44
Pigeons rôtis à l'orientale	48
Poularde au pot, sauce gribiche	59
Poularde aux épices	38
Rôti de chevreuil en croûte de fruits secs	45
Roulé de lièvre farci	46
Roulé de volaille aux champignons	70
Tournedos de biche, sauce rubis	48

Poissons & crustacés

Gambas poêlées aux agrumes confits	42
Gratin chou et saumon	68
Saumon gravlax	76

Légumes & accompagnements

Cassolettes de petits légumes	72
Pommes de terre sautées à la sauge	74
Pommes farcies	66

Desserts

6 gourmandises faciles	112
Billes au fromage	77
Biscuits framboise	111
Bûche chocolat-marrons glacés	87
Bûche framboises-pistaches	94
Bûche Pavlova	90
Bûche tout chocolat	89
Cheese-crêpes	77
Crêmes dentelle	77
Crumble fruité	77
Dentelles des sables	77
Douceur au chocolat blanc	68
Entremets vanillé aux kumquats	41
Étoiles des neiges	111
Fortune cookies bretons	77
Meringues chocolatées	112
Mille-feuille glacé	77
Mini-mousses chocolat-caramel	88
Mousse croquante	77
Mousse de pain d'épice	90
Muffins fourrés	77
Nougat glacé aux poires	76
Popcakes black & white	112
Riz au lait coco-ananas	74
Sapins de Noël au chocolat	110
Sorbet citron-verveine	72
Soufflé glacé et tuiles aux amandes	88
Tarte aux pamplemousses	38
Terrine de chocolat aux spéculoos	92
Tourtelettes aux fruits confits	111
Trifle exotique	77
Trifle mangue et fruits de la Passion	94
Verrines aux pommes et mascarpone	86
Verrines ultra-gourmandes	70

Maxi Cuisine

RÉDACTION

7, rue Watt, 75013 Paris. Tél. : 01 40 22 75 00

SERVICE LECTRICES

courrier@bauermedia.fr

SERVICE ABONNEMENTS

Tél. : 03 88 66 14 08. maxicuisine@abopress.fr

Retrouvez-nous sur
maxicuisine.fr

Sommaire

6 ÉCHOS GOURMANDS
10 EN DIRECT DU MARCHÉ
Panier de fêtes
12 SAVEURS DE TERROIR
Les huîtres Marennes Oléron IGP
16 APÉRO
Commencez en beauté !
22 DOSSIER SPÉCIAL
Saveurs marines, entrées sublimes !
30 EN QUESTIONS
Le foie gras
36 À TABLE LES AMIS !
Chic et gourmand
40 MIEUX CONNAÎTRE
Le kumquat
44 PLAISIRS SALÉS
Les gibiers, de belles bêtes à cuisiner
52 LEÇON DE CUISINE
Terrine de foie gras aux pistaches et cranberries
56 PLAISIRS SALÉS
Les volailles, les reines de la fête
62 MIEUX CONNAÎTRE
Les chapons de volaille
64 SAVOIR-FAIRE
Les bonnes farces
78 BIEN-ÊTRE
Astuces de chefs pour fêtes légères

page 65

**LES BONS PETITS PLATS
DU QUOTIDIEN**

82 SHOPPING
Les petits riens qui changent tout !
84 DÉCO
Le dessert est servi !
86 PLAISIRS SUCRÉS
Desserts de fêtes, délices pour tous
98 EN CHIFFRES
Un Noël qui compte
100 TRADITIONS
Noël aux 4 coins du monde
104 TOUT NOUVEAU, TOUT BON
Spécial réveillons
106 À FAIRE SOI-MÊME
Un zeste de déco... Nuit blanche
110 PLAISIRS SUCRÉS
Gourmandises... À suspendre ou à croquer
114 MIEUX CONNAÎTRE
Le marron glacé
116 CÔTÉ VIN
Blancs, rouges, champagnes...
124 BALADE GOURMANDE
Noël en Alsace
133 CONSO VERTE
Fêtes durables
134/137 À OFFRIR
138 ASTUCES

Abonnez-vous vite
rendez-vous **PAGE 135**

PHOTO D. HAHNBÄUER SYNDICATION

Ce numéro comporte un encart abonnement collé au sommaire sur la France métropolitaine hors abonnés et un encart broché au centre de 8 pages + rabat Thiriet

JE SUIS TRÈS CHOUETTE À NOËL.



18^{€95}

ÉDITION LIMITÉE

Chouette pâtissière
vanille-caramel (6 à 8 parts)

la pièce de 760 g, 24^{€93} le kg

Picard.fr

Dans la limite des stocks disponibles.

picard

Suggestion de présentation. Prix valable jusqu'au 1^{er} janvier 2017. Photo: Martin Balme - P.C.S. 784 939 688 Melun - SCORR DOR

Échos gourmands



Étonnant...

Les machines à capsules n'en finissent pas de nous étonner. La petite dernière de Nescafé Dolce Gusto a la forme d'un grain de café (ou d'une soucoupe volante pour certains), un niveau de pression élevé (15 bars) et permet de faire 30 boissons différentes (café, chocolat, thé...).
Dolce Gusto, Movenza, 199 €.



APPRENDRE À CRÉER SON VIN

CET ATELIER INSOLITE EST PROPOSÉ DANS UN LIEU PLUS INSOLITE ENCORE : LES CAVES DU LOUVRE, SITUÉES EN PLEIN CŒUR DE PARIS ET CLASSÉES MONUMENT HISTORIQUE.

PENDANT 2 H (95 €), LES PARTICIPANTS GUIDÉS PAR UN CHEF SOMMELIER APPRENNENT À ASSEMBLER LES CÉPAGES ET À CRÉER LEUR PROPRE CUVÉE. ILS PEUVENT MÊME FAIRE LEUR ÉTIQUETTE ET BIEN SÛR REPARTIR AVEC LEUR CRÉATION.

PLUS D'INFOS SUR WWW.CAVESDULouvre.COM.



FASHION
QUE PORTERA
LA BOUTEILLE
D'EVIAN® CETTE FIN
D'ANNÉE ? UNE ROBE
TRANSPARENTE SIGNÉE
CHRISTIAN LACROIX QUI
REPREND LE
MOTIF PASEO UTILISÉ
LORS DE LA PREMIÈRE
ÉDITION
LIMITÉE EVIAN®
IL Y A DÉJÀ
10 ANS !

Sympas les compagnons !

Tout le mois de décembre, les Compagnons du goût (un réseau de plus de 520 bouchers charcutiers traiteurs) vendent un petit livre de recettes à 3 € dont l'intégralité est reversée à l'association Petits Princes qui réa-

lise les rêves des enfants malades. Au sommaire : pintade au vin jaune, terrine de bœuf, canette à la mandarine, toumedos flambé, macarons au foie gras, jambon de Noël... Un joli cadeau à offrir ou s'offrir.
Plus d'infos sur www.compagnons-dugout.fr.



ILS EN ONT DANS LE SAC !

En coton 100 % bio et équitable, les nouveaux sacs Naturalia affichent les œuvres de 4 street-artists et les bénéfices de leur vente iront aux Jardins de Cocagne, un programme qui permet à des familles en difficulté de bénéficier de paniers de légumes bio à prix réduit. Naturalia, 7,79 €.



BOÎTE PERSONNALISABLE

AMUSANT ET TRÈS FACILE À CRÉER,

IL SUFFIT D'ALLER SUR LE SITE

WWW.ATELIERSTMICHEL.FR, DE CHOISIR

DES BISCUITS (GALETES ST MICHEL OU

SABLÉS DE RETZ), DE SÉLECTIONNER SA

PHOTO ET DE RENTRER UN PETIT TEXTE.

À PARTIR DE 14,15 € LA BOÎTE.



Chapeau !

Le célèbre chocolatier Christophe Adam a créé pour Monoprix d'adorables bonnets en chocolat qui régaleront petits et grands. L'Éclair de Génie, 12 € les 100 g, chez Monoprix.



Table clownesque

CIRCUS, C'EST LE NOM DE LA COLLECTION AUTOMNE/HIVER D'ALESSI. JOYEUSE ET COLORÉE, ELLE COMPREND 29 PIÈCES : SOUS-ASSIETTES, COUPES, SEAU À GLACE, PLATEAUX, SALADIER, BOLS, MUGS... DE QUOI DONNER UN CÔTÉ MAGIQUE À SA TABLE.

Courses de Noël

Du 2 au 5 décembre, rendez-vous Espace Champerret à Paris, pour découvrir les trésors du « Salon Saveurs des plaisirs gourmands » : poisson fumé, truffe, pata negra, champagne, confit d'oignons, chocolat, marrons glacés... Des artisans de bouche de toute la France seront là. L'occasion de discuter, d'apprendre, de se régaler et de commencer à préparer son menu de réveillon. Plus d'infos sur www.salon-saveurs.com.



PHOTOS PRESSE. LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS.

Échos gourmands



Vous connaissez les mookies ?

Après les choux, les madeleines, les éclairs... voici venue la boutique qui ne fait que des meringues. Mais celles-ci ont du style ! Sa dernière création : les mookies, mélange de meringue et de cookies. À découvrir sur www.lameringale.com.

Trop mignon

ON CRAQUE POUR LA BÛCHE DALLOYAU : UNE MAMAN OURS GARNIE D'UN CRÉMEUX CHOCOLAT ET SES 5 OURSONS AU PRALINÉ. DALLOYAU, ÉDITION LIMITÉE, 6/8 PERSONNES, 98 €.



HUILE PRÉCIEUSE

À OFFRIR OU À AFFICHER
SUR SA TABLE DE FÊTE,
CETTE HUILE SICILIENNE
RENOMMÉE, PRÉSENTÉE
DANS UNE ÉLÉGANTE
BOUTEILLE BLEUE
CANARD ÉTOILÉE, RAVIRA
TOUS LES GOURMETS.
OLIVIERS & CO., ÉDITION
LIMITÉE, 22,90 € LES 500 ML.

OLIVIERS & CO.

8 Maxi Cuisine



Un duo de choc

Les journées « Loupiac et Foie Gras » célèbreront leur vingtième anniversaire les 26 et 27 novembre prochains.

Au menu : rencontres avec les viticulteurs loupiacais et les fermiers landais, dégustations, visites du vignoble, ateliers de découpe de canard et shows culinaires sur deux bateaux amarrés pour l'occasion en bord de Garonne. Plus d'infos sur www.vins-loupiac.com.



Grand gourmand

Notre Depardieu national parcourt l'Europe culinaire, du Pays basque à l'Italie du Sud en passant par la Bretagne et la Catalogne, en compagnie du chef étoilé Laurent Audiot. Au programme : 10 destinations, de nombreuses rencontres avec des passionnés et des repas savoureux réunis dans un coffret de 4 DVD avec en complément 5 fiches recettes du chef. Plus original qu'un livre à glisser au pied du sapin ! « À pleines dents ! L'intégrale », Wild Side, 29,99 €.



LE STEAK HACHÉ TOUT UN ART !

Le steak haché, qu'est-ce que c'est ?

Un « steak haché » digne de ce nom se compose exclusivement de pièces de viande entières. Soit uniquement des morceaux hachés dans les règles de l'art. **Rien ne doit être ajouté, ni gras, ni conservateur, ni arôme. 100% muscle !** C'est à ce prix-là seulement qu'il peut bénéficier de l'appellation officielle de « steak haché ». Voilà pourquoi l'élaboration de ce produit délicat répond à un vrai savoir-faire. Depuis un demi-siècle, les trois générations de la famille Bigard perpétuent la tradition bouchère (sélection des bêtes et des viandes, découpe et préparation des pièces...) tout en répondant aux attentes des consommateurs.



Un véritable savoir-faire boucher

Avec « Mon Haché Boucher », Bigard reproduit fidèlement le savoir-faire traditionnel de l'artisan boucher. **Le processus de hachage, qui respecte le sens de la fibre, restitue la texture aérée du bœuf haché.** « Mon Haché Boucher » est une spécialité unique sur le marché : **100% pur bœuf français, son épaisseur généreuse** et ses bords arrondis en font aussi **l'ingrédient idéal d'un bon burger.** Ce savoir-faire permet aussi de préserver son **fondant à cœur quelle que soit la cuisson, même au barbecue.**



Des atouts nutritionnels adaptés à chacun

En plus de sa richesse naturelle en protéines, vitamines et minéraux, « Mon Haché Boucher » est disponible en deux taux de matières grasses. **Les hachés 5% sont issus de morceaux maigres tels que le paleron, la basse-côte, le gîte.** Les hachés 15%, à la saveur affirmée, sont élaborés à partir de morceaux naturellement plus gras, comme le collier ou la poitrine.



Burger, boulettes, bolognaise, parmentier...

le bœuf haché est partout. Mais cette star de nos repas, adulée des petits et des grands, doit être choisie avec soin. Car un vrai bon steak haché dépend d'un authentique savoir-faire boucher. Eh oui ! Hacher, c'est un métier !

Un produit rigoureusement sûr

À tous les stades de son élaboration, **le steak haché est contraint à de très strictes vérifications de qualité.** Contrôles de la viande opérés par les services vétérinaires, analyses quotidiennes des steaks hachés sur les sites d'élaboration. Un produit sous contrôle ! **L'étiquetage est soumis à la plus grande vigilance car une traçabilité absolue en dépend.**



En direct du marché

La coquille saint-jacques

Pistez la vraie « pecten maximus »

Bon choix

Choisissez une coquille lourde en main, qui se referme quand on la touche, et sans sable. Les labels (Label Rouge, IGP) sont de bons indices de qualité. Pour les noix décoquillées, vérifiez le nom latin « pecten maximus », qui garantit qu'il s'agit de vraies coquilles Saint-Jacques et non de noix de pétoncles moins savoureuses.

Bon compte

Comptez 2 ou 3 coquilles par personne pour une entrée, 5 pour un plat.

Avec ou sans corail ?

Sa présence dépend de la saison et du lieu de pêche. Il n'a pas d'intérêt gustatif particulier, mais il apporte de la couleur dans l'assiette.

Rapidité et simplicité

Un aller-retour à la poêle ou quelques minutes au four, pas plus, pour préserver son moelleux. Elle s'accommode simplement : huile d'olive, jus de citron, fleur de sel pour un carpaccio ; tagliatelles fraîches, risotto ou galettes de blé noir pour un plat.

Panier de fêtes

JE SUIS *Le Guérandais*

Sel de Guérande et fier de l'être.

Glenn CARIOU, paludier. Producteur de sel, adhérent de la coopérative.

La fleur de sel Le Guérandais :
l'Or blanc des marais.



Pour bien saler vos plats,
téléchargez gratuitement
l'appli ou connectez-vous
sur seldeguerande.fr



téléchargez dans
l'App Store

téléchargez sur
Google Play

Apéritifs de fêtes, épatez vos convives

LE GOÛT DU FRUIT DEPUIS 1845

Créée en 1845 par Louis-Baptiste L'Héritier et son épouse Claudine Guyot, L'Héritier-Guyot est une des premières maisons de liquoristes à avoir vu le jour dans la région de Dijon.

Depuis sa création, la maison L'Héritier-Guyot innove pour étonner et s'adapter aux papilles de ses consommateurs. Des nouvelles recettes sont sans cesse déclinées pour satisfaire les goûts de chacun et répondre aux envies de tous. Mûre, Pêche, Framboise, Mangue, ou encore Pamplemousse Rose sont venus compléter la gamme au fil des années et offrir de nouvelles possibilités.



Grâce à son savoir-faire ancestral, la maison L'Héritier-Guyot peut aujourd'hui proposer 7 références de crèmes de fruits.

PLUTÔT APÉRO VINTAGE OU COCKTAIL TRENDY ?



Traditionnellement consommée en emblématique Blanc-Cassis, la Crème de Fruit saura facilement trouver sa place dans un bar et dans la cuisine de chacun, que ce soit mariée à des vins blancs ou rosés ou pure sur de la glace, pour en apprécier toutes les notes aromatiques.

Elle apportera également une touche fruitée à vos cocktails, mais aussi à vos bières pour une consommation très tendance.

Enfin, elle sera l'alliée de vos recettes culinaires pour étonner vos convives.

Parfum Gourmand

Pour vos apéritifs de fêtes, associez l'onctuosité du fruit à la finesse des bulles.

- . 12 cl de Clairette de Die tradition
- . 2 cl de crème de Cassis de Dijon L'Héritier-Guyot
- . 3 belles feuilles de basilic
- . Quelques framboises

Dans un grand verre à vin, écrasez délicatement les framboises et le basilic. Déposez quelques glaçons. Versez la crème de Cassis de Dijon L'Héritier-Guyot puis allongez avec de la Clairette de Die tradition.

L'HERITIER-GUYOT



Berry Bee

Résolument tendance avec de la bière, osez le cocktail crème de Cassis de Dijon L'Héritier-Guyot et bière brune.

- . 2 à 4 cl de crème de Cassis de Dijon L'Héritier-Guyot
- . 20 cl de bière brune

Versez la crème de Cassis de Dijon L'Héritier-Guyot puis complétez avec de la bière brune. Garnissez avec une brochette de myrtilles.

L'HERITIER-GUYOT



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

avec les crèmes de fruits

LES CRÈMES DE FRUITS SONT AUSSI

LES ALLIÉS DE VOS BOUCHÉS APÉRITIVES



L'HÉRITIER-GUYOT

PETITS Puits AUX PARFUMS D'AGRUMES

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn / Cuisson : 15 mn

350 g de noix de pétoncles • 18 feuilles de Brick • 1 demi poivron rouge • 1 zeste de citron vert • 40 g de beurre mou • 2 c. à soupe de crème de pamplemousse rose L'Heritier-Guyot • 1 brin de menthe • 2 c. à soupe d'huile d'olive • sel • poivre

Couper une bande de 8 cm de large dans chaque feuille de brick. La plier en 2 et la rouler pour obtenir un puits de 4 cm de haut et 3 à 3,5 cm de diamètre.

Maintenir avec de la ficelle de cuisine. Couper des bandes de 8 cm x 2,5 cm dans les chutes. Former une croix et glisser dans les puits pour les fonds. Enduire de beurre, cuire 5 à 6 mn au four préchauffé à 210 °C (th. 7).

Poêler 2 min les pétoncles dans l'huile. Les retirer, remplacer par les poivrons émincés, cuire 6 mn. Remettre les pétoncles, verser la crème de pamplemousse rose, ajouter le zeste râpé, les feuilles de menthe ciselées, sel et poivre.

Répartir dans les petits puits tièdes et servir.

FOIE GRAS À LA COMPOTÉE EXOTIQUE

Pour : 6 personnes / Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn / Réfrigération : 3 h

250 g de foie gras • 1 baguette • 4 pommes • 3 échalotes • 3 c. à soupe de crème de mangue L'Heritier-Guyot • 40 g de beurre • 1 pincée de poivre cubèbe • sel

Peler et couper les pommes en petits dés. Peler et hacher les échalotes, les cuire 5 mn dans le beurre.

Ajouter les pommes, la crème de mangue, une pincée de sel. Couvrir et cuire 20 mn.

Retirer le couvercle et éliminer le jus à feu vif. Laisser refroidir, réfrigérer au moins 3 h.

Couper la baguette en tranches, les griller légèrement, puis les garnir d'une tranche de foie gras, d'une cuillerée de compotée, répartir le poivre cubèbe moulu et servir.

Plus d'infos sur www.lheritier-guyot.com
et sur www.destinationcocktails.fr
Découvrez également notre boutique à Dijon,
2 place Notre Dame.



POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR

Apéro

Commencez en

Ouvrez les festivités
avec des petites
bouchées aussi
agréables à regarder
qu'à déguster !

Petits choux au beaufort

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN
CUISSON : 25 MN

■ 25 cl d'eau ■ 50 g de beurre
■ 160 g de farine ■ 3 œufs
■ 200 g de beaufort ■ 2 c. à
soupe de graines de courge
■ noix de muscade ■ sel
■ poivre.

Râper la moitié du fromage et
couper le reste en cubes.

Porter l'eau à ébullition avec
le beurre et 2 pincées de sel.
Ajouter hors du feu la farine d'un
coup, mélanger. Faire dessé-
cher cette pâte à feu doux pen-
dant 1 mn. Ajouter les œufs un
par un en mélangeant vivement.
Ajouter le fromage râpé, assai-
sonner de noix de muscade et
de poivre.

Dresser des petits tas de pâte
à l'aide d'une cuillère ou d'une
poche à douille sur une plaque
recouverte de papier cuisson.
Saupoudrer de graines de cour-
ge et faire cuire 20 à 25 mn au
four préchauffé à 180 °C (th. 6).

Laisser tiédir sur une grille,
puis glisser un cube de fromage
en incisant le dessous du chou
afin de préserver sa forme.
Servir tiède.

VARIANTE Vous pouvez
remplacer le beaufort par
un autre fromage à pâte dure
de votre choix : comté,
emmental, cheddar, tomme...



beauté!

Mini-madeleines aux tomates confites

POUR **ENVIRON 25 PIÈCES**

PRÉPARATION : **15 MN**

CUISSON : **12 MN** REPOS : **15 MN**

■ 2 œufs ■ 100 g de farine ■ 75 g de yaourt nature ■ 6 tomates confites à l'huile ■ 30 g de cerneaux de noix ■ 2 c. à café de thym séché ■ 1/2 sachet de levure chimique ■ 4 c. à soupe d'huile d'olive ■ beurre ■ sel ■ poivre.

Égoutter les tomates et les couper en petits morceaux. Hacher les noix. Fouetter les œufs avec l'huile d'olive, le yaourt, le thym, sel et poivre. Ajouter la farine, la

levure, les tomates et les noix. Réfrigérer 15 mn. Préchauffer le four à 220 °C (th. 7-8).

Beurrer un moule à mini-madeleines, remplir chaque alvéole aux 3/4. Enfourner 4 mn, baisser le four à 200 °C et continuer la cuisson 8 à 10 mn, jusqu'à ce que les madeleines soient bien gonflées. Laisser tiédir avant de démouler.

Servir avec des piques.

BIEN ORGANISÉ Préparez ces madeleines à l'avance et faites-les tiédir 2 mn au four préchauffé à 200 °C (th. 6-7) au moment de les servir.

Sablés au fromage et cumin

POUR **6 PERSONNES**

PRÉPARATION : **15 MN**

CUISSON : **15 MN** REPOS : **30 MN**

■ 60 g de fromage râpé au choix (comté, gruyère, parmesan) ■ 180 g de farine + pour le plan de travail ■ 70 g de beurre ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 œuf ■ 1 c. à café de graines de cumin ■ 1/4 de c. à café de sel ■ 2 pincées de piment d'Espelette.

Mixer le fromage avec le beurre, l'huile d'olive, l'œuf, le sel et le piment d'Espelette. Ajouter la farine et les graines de

cumin. Travailler la pâte sans excès et la placer 30 mn au frais. Préchauffer le four à 190 °C (th. 6-7).

Étaler la pâte sur un plan de travail fariné, découper les formes de votre choix à l'emporte-pièce. Les placer en les espaçant sur une feuille de papier sulfurisé. Enfourner 15 mn.

Servir les sablés froids avec du vin blanc d'Alsace ou un crémant. Ils se conservent 1 semaine dans une boîte hermétique en métal.

PRATIQUE Une fois découpés, les sablés peuvent être congelés crus sur une feuille de papier sulfurisé.

CHAMPAGNE FLAMINGO

Pour 6 verres : ■ 1 bouteille de champagne brut ■ 25 cl de gin ■ 12 cl de sirop de mûres ■ 6 mûres surgelées ■ 2 brins de thym frais ■ 4 c. à soupe de jus de citron ■ 30 g de cassonade.

Verser le jus de citron dans une assiette et la cassonade dans une autre. Passer le haut de 6 flûtes dans le citron, puis la cassonade.

Mettre une mûre dans chaque flûte. Verser le sirop et le gin. Compléter avec le champagne bien frais. Ajouter un petit morceau de thym et servir.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



PHOTOS: SUZELLE, FOODIE PHOTO, HAMBURG

Bonbons croustillants de foie gras

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 MN

CUISSON : 15 MN

■ 6 feuilles de brick ■ 100 g
de mélange de champignons
surgelés ■ 150 g de bloc
de foie gras de canard ■ 60 g
de noisettes ■ sel ■ poivre.

Faire revenir les champignons

8 mn dans une poêle anti-adhésive. Les égoutter soigneusement, saler et poivrer, les hacher. Mélanger avec le foie gras

coupé en dés et les noisettes concassées.

Couper chaque feuille de brick en 4. Déposer sur chacune une cuillerée de farce, rouler et former des bonbons en serrant chaque extrémité avec de la ficelle de cuisine.

Cuire 5 à 10 mn au four préchauffé à 200 °C (th. 6-7) jusqu'à ce que les bonbons soient dorés. Servir chaud.

SO CHIC Prenez du foie gras truffé pour renforcer la saveur de sous-bois !



PHOTO : JÉRÉ SAÛÉ

Le bon choix



Exotique

Accras de morue, falafel, triangle au fromage et rouleau poulet épices douces : un bel assortiment de mini-croustillants qui font voyager les papilles. **Magasins U, rayon surgelés, 3,85 € les 184 g (12 pièces).**



Surprise

Un pain brioche renfermant 24 bouchées aux saveurs variées : saumon fumé, mousse de foie gras, jambon sauce poivrée, chèvre et pesto... Bonne pioche assurée ! **Boulangeries Paul, 18,90 €.**



Marin

Moelleuses à souhait, ces petites bouchées bretonnes existent en version 2 saumons-ciboulette et saint jacques-légumes. **Guyader, rayon frais, 6,90 € les 180 g (12 pièces).**

ON N'EN FAIT QU'UNE BOUCHÉE !

Pas le temps de préparer l'apéritif ? Pas de stress, les grandes marques nous proposent pour les fêtes des bouchées aussi jolies que gourmandes !



Amusant

N'attendez pas la fin du repas pour vous régaler de macarons ! À la figue et au foie gras, ceux-ci sont parfaits pour ouvrir les festivités. **Toupargel, 7,20 € les 85 g (8 pièces).**



Fromager

Des petits palets de chèvres nature et cendrés, à servir avec des piques, éventuellement accompagnés de grains de raisin et lamelles de poire. **Rians, 3,60 € les 84 g (12 pièces).**



Polaire

Graphiques et chic, ces mini-flocons au foie gras, compotée d'orange et biscuit au cacao feront sensation auprès de vos invités. **Thiriet Surgelés, 7,90 € les 50 g (6 pièces).**

Enchanteur

Sensation assurée avec ces petites bouchées en forme de sapin, cerf, hibou et champignon, posées sur un présentoir en forme de forêt. **Picard, 13,95 € les 215 g (30 pièces).**

PHOTOS PRESSE. LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS.

L'apéritif tout en finesse FINLEY

- ✓ FAIBLE EN CALORIES
- ✓ AUX ARÔMES NATURELS
- ✓ AVEC DU JUS DE CITRON

© 2016, The Coca-Cola Company. FINLEY est une marque déposée de The Coca-Cola Company. Coca-Cola, Service France SA. Sous capital de 50 000 euros - 004 424 003 RCS Nanterre. Boisson pétillante avec 6% de jus de citron à base de concentré, saveur citron-fleur de sureau, avec sucre et édulcorant.



Suggestion de présentation.

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. www.mangerbouger.fr

Saveurs marines ENTRÉES SUBLIMES!

Homards, huîtres, mais aussi fruits de mer, saumon fumé ou langoustines... C'est le moment de savoir quelle note iodée vous allez jouer !

Terrine au homard

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 25 MN

CUISSON : 55 MN REPOS : 4 H 10

■ 450 g de filet de saumon sans peau
■ 1 homard canadien cuit décongelé (350 g environ, ou 150 g de chair) ■ 150 g de queues de crevettes cuites décor-tiquées ■ 3 œufs ■ 25 cl de crème liquide
■ 6 brins de chaque herbe : estragon, aneth, persil ■ 1 c. à soupe de cognac
■ piment ■ sel ■ poivre.

Décortiquer le homard. Couper la chair des pinces en morceaux et la queue en médaillons, réserver la moitié de la queue au réfrigérateur pour le décor. Préchauffer le four à 150 °C (th. 3).

Faire bouillir la crème 1 mn avec la moitié des herbes, poivrer. Laisser infuser 10 mn, filtrer. Mixer les crevettes avec le saumon haché et la crème, saler, poivrer, ajouter les œufs en mixant, le cognac, 2 pincées de piment. Verser la moitié de la préparation dans un moule de 26 cm de long.

Disposer dessus la chair du homard. Recouvrir de préparation restante. Protéger d'un papier alu.

Cuire 50 mn au four dans un bain-marie chaud. Laisser refroidir, réfrigérer 4 h environ. Démouler. Servir froid, décorer avec les herbes restantes et le homard réservé.

ET AVEC UNE PETITE SAUCE...
PRÉPAREZ EN ACCOMPAGNEMENT UNE SAUCE MOITIÉ MAYONNAISE AU CITRON ET MOITIÉ FROMAGE BLANC AVEC DES HERBES SÈCHÉES, OU SERVEZ AVEC UNE MAYONNAISE AU CITRON.



Huîtres gratinées

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN
CUISSON : 45 MN

■ 30 huîtres n° 2 ■ 200 g de jeunes pousses d'épinards ■ 1 blanc de poireau ■ 1 tige de céleri ■ 1/2 carotte ■ 1 bouquet de ciboulette ■ 30 g de beurre ■ 2 jaunes d'œufs ■ 20 cl de crème fraîche ■ 10 cl de vin blanc sec + 2 c. à soupe ■ 6 gousses de cardamome ■ gros sel ■ sel ■ poivre.

Hacher la carotte, le céleri et le poireau, les cuire 40 mn dans 50 cl d'eau,

avec 10 cl de vin blanc et les gousses de cardamome entrouvertes. Filtrer ce bouillon, saler un peu et poivrer.

Cuire les épinards 1 mn à l'eau bouillante salée, égoutter et presser pour éliminer l'eau.

Ouvrir les huîtres en récupérant leur eau. Les détacher et les réserver. Rincer les coquilles, les caler sur une plaque à four couverte de gros sel.

Chauffer l'eau des huîtres avec le bouillon de légumes préparé. Dès les premiers frémissements, plonger 10 huîtres, les retirer avec une écumoire dès qu'elles se raidissent (30 s env.) et laisser égoutter sur une pas-

soire. Pocher de la même façon les autres huîtres. Filtrer le bouillon, ajouter la crème et le porter à ébullition pour le faire réduire de moitié.

Poêler les épinards 2 mn dans le beurre chaud, ajouter 2 c. à soupe de ciboulette ciselée. Garnir les coquilles avec les épinards et poser dessus les huîtres pochées.

Délayer les jaunes d'œufs avec le reste de vin blanc, ajouter la crème réduite encore chaude et faire mousser au fouet. Napper les huîtres et faire dorer 2 mn sous le gril du four. Décorer de brins de ciboulette et servir aussitôt.



Notre conseil vin

Un champagne aux bulles légères, blanc de blancs, issu à 100 % de chardonnay, à la belle minéralité.
Haton Blanc de Blancs Extra, 30 €.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Saint-jacques aux girolles, sauce champagne

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN

CUISON : 25 MN

■ 30 petites noix de saint-jacques (ou 18 grosses noix) ■ 300 g de petites girolles décongelées ■ 300 g de pointes d'asperges vertes surgelées ■ 10 cl de bouillon de légumes ■ 20 cl de champagne (ou vin pétillant) ■ 1 échalote ■ 20 cl de crème épaisse ■ 10 brins de ciboulette ■ 4 brins de persil ■ 50 g de beurre ■ huile ■ 1 jaune d'œuf ■ sel ■ poivre.

Cuire les pointes d'asperges vertes encore gelées 10 mn à la vapeur.

Nettoyer les saint-jacques à l'eau claire, les sécher sur un papier absorbant. Laver et hacher la ciboulette et les feuilles de persil.

Hacher finement l'échalote, la faire revenir 2 mn dans une sauteuse avec 20 g de beurre et 1 filet d'huile, puis ajouter les girolles bien égouttées. Cuire 10 mn à feu vif. Saler et poivrer. Ajouter les asperges, mélanger, puis réserver dans un plat au chaud.

Déglicer la sauteuse avec le bouillon de légumes, ajouter la crème, laisser réduire 5 mn à feu vif.

Chauffer le reste de beurre avec 1 filet d'huile dans une large poêle. Faire cuire les saint-jacques 1 mn de chaque côté à feu vif. Saler, poivrer.

Réserver au chaud.

Déglicer la poêle avec le champagne, porter à ébullition 1 mn, ajouter la crème réduite, bien mélanger à feu vif 2 mn, puis ajouter hors du feu le jaune d'œuf en fouettant.

Répartir les girolles et les asperges dans 6 assiettes chaudes, ajouter les saint-jacques, la sauce, parsemer d'herbes hachées et servir aussitôt.

S'ORGANISER

Il est possible de préparer les légumes à l'avance, pour n'avoir qu'à les réchauffer, mais attendez le dernier moment pour cuire les saint-jacques, et surtout terminer la sauce, qui ne supporte pas le réchauffage.



Velouté en habit de fête

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN
CUISSON : 35 MN

■ 4 grosses queues de langoustines ■ 600 g de potimarron ■ 150 g de lentilles corail ■ 1 oignon ■ 15 cl de lait de coco ■ 1 c. à café de cumin ■ huile d'olive ■ 4 brins de ciboulette ■ sel ■ poivre.

Peler le potimarron, retirer les graines et le couper en gros morceaux. Peler et émincer l'oignon. **Faire revenir l'oignon 2 mn** dans 3 c. à soupe d'huile d'olive. Ajouter le potimarron. Couvrir avec 1 litre d'eau (filtrée de préférence), cuire à feu moyen 15 mn. **Ajouter les lentilles corail** préalablement rincées et le lait

de coco, poursuivre la cuisson 15 mn à feu doux.

Fendre les queues de langoustines dans la longueur, les décortiquer en retirant le boyau noir. Mettre les langoustines dans un plat à four, les arroser d'1 filet d'huile, cuire 4 à 5 mn au four préchauffé à 180 °C (th. 6).

Vérifier la cuisson des légumes, en piquant la pointe d'un couteau, qui doit s'enfoncer facilement, puis les mixer. Assaisonner avec sel, poivre et cumin.

Répartir dans 4 jolies coupelles, ajouter une langoustine, parsemer de ciboulette ciselée et de poivre et servir aussitôt.

UN PARFUM EN PLUS

Vous pouvez remplacer la ciboulette par de la coriandre fraîche ciselée.



Petits rouleaux de saumon fumé

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MN
RÉFÉRIATION : 2 H

■ 6 grandes tranches de saumon fumé ■ 1 bouquet de ciboulette ■ 1/2 pomme granny smith ■ 1 petite carotte ■ 1/4 de concombre ■ 2 c. à soupe de graines de tournesol écalées ■ 1 poignée de roquette ■ 3 c. à soupe de jeunes pousses d'alfalfa (ou de radis) ■ 1 yaourt à la grecque ■ 1 c. à soupe de vinaigre de noix ■ 1 c. à soupe d'huile ■ sel ■ poivre.

Peler la carotte, le 1/4 de concombre et la 1/2 pomme. Les couper en bâtonnets très fins de 3 à 4 cm de long.

Laver la ciboulette, réserver 18 belles tiges, couper le reste en tronçons de 3 à 4 cm de long.

Mélanger avec les bâtonnets de crudités.

Disposer 3 tranches de saumon sur un film alimentaire pour obtenir un rectangle. Poser la moitié des bâtonnets de crudités, des graines de tournesol et de la roquette sur un côté du rectangle. Former un rouleau bien serré en s'aidant du film alimentaire. Réserver au frais 2 h au moins. Refaire la même chose avec le saumon et les crudités restants.

Préparer la sauce : mélanger le yaourt avec le vinaigre, l'huile, sel et poivre.

Couper chaque rouleau en 9 tronçons, les maintenir avec un brin de ciboulette ébouillante 30 secondes au préalable. Les poser 3 par 3 dans des verres bodega, répartir les jeunes pousses d'alfalfa dessus. Servir accompagné de la sauce.

PHOTOS FOOD & FOTO, HAMBURG, SUCRÉ SÂLÉ

Dossier Saveurs marines

Écrevisses en robe d'avocat

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN

■ 3 avocats bien mûrs
■ 18 queues d'écrevisses cuites
décortiquées ■ 40 g d'amandes
émondées ■ huile d'olive
■ 1 citron vert et demi
■ 1 bouquet d'aneth ■ baies
roses ■ sel ■ poivre.

Hacher les amandes, les mélanger dans un bol avec les écrevisses, la moitié de l'aneth haché, 1/2 c. à café de baies roses écrasées, sel, poivre. Ajouter 1 filet d'huile, bien mélanger.

Couper les avocats en deux dans le sens de la largeur, retirer les noyaux, les évider à l'aide d'une cuillère sans abîmer l'écorce. Réserver les écorces, les arroser d'un peu de jus de citron. Couper la chair en dés, les arroser du jus d'1 citron vert. Mélanger avec les écrevisses. Rectifier l'assaisonnement.

Remplir 4 demi-avocats en tassant bien et en faisant déborder la préparation au-dessus de l'écorce. Bien serrer avec les mains pour maintenir. Arroser d'un peu de citron. Décorer de baies roses et d'aneth et servir sans attendre.



LA BONNE DÉCOUPE

Pour couper un avocat en dents de loup, il faut l'inciser en son milieu jusqu'au noyau avec un petit couteau d'office, et répéter ce geste en inversant l'orientation du couteau à chaque fois sur tout le tour du fruit. Au préalable, pour le faire tenir, vous aurez légèrement coupé ses extrémités. Vous pouvez couper tous les fruits et notamment les citrons de cette façon.



Bouchées aux saint-jacques

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN
CUISSON : 35 MN

■ 2 rouleaux de pâte feuilletée du commerce ■ 8 coquilles Saint-Jacques fraîches ou décongelées ■ 300 g de saumon frais sans peau
■ 2 échalotes ■ 30 g de farine
■ 60 g de beurre ■ 50 cl de lait
■ 10 cl de crème épaisse
■ ciboulette ■ 1 jaune d'œuf ■ 2 c. à soupe de lait ■ sel fin, poivre du moulin, noix de muscade.

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Découper 4 disques de 10 cm de diamètre dans une pâte feuilletée. Les placer sur une plaque. Badigeonner de jaune d'œuf battu avec du lait.

Découper 4 autres cercles identiques et évider leur centre à l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm. Poser sur les cercles posés

sur la plaque, dorer. Enfourner 20 mn. Laisser tiédir et évider le centre.

Couper le saumon en dés et les saint-jacques en deux dans l'épaisseur. Faire revenir les échalotes émincées dans la moitié du beurre, ajouter le saumon et laisser cuire 10 mn. Ajouter les saint-jacques et cuire 1 mn sur chaque face.

Faire fondre le beurre restant, ajouter la farine et laisser cuire 1 mn. Verser le lait, laisser épaissir cette béchamel 10 mn. Ajouter la crème, le saumon, les saint-jacques, saler, poivrer et assaisonner de muscade.

Garnir les bouchées de cette préparation, parsemer de ciboulette et servir avec une salade verte.

PLUS FACILE

Vous pouvez aussi utiliser des croûtes de vol-au-vent à commander chez votre boulanger.

Feuilletés lotte et fruits de mer

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 45 MN
CUISSON : 30 MN
RÉFRIGÉRATION : 1 H

■ 300 g de pâte feuilletée « pur
beurre » ■ 1 kg de queue de lotte
■ 500 g de moules ■ 400 g de coques
dessablées ■ 400 g de palourdes
dessablées ■ 300 g de crevettes
■ 2 échalotes ■ 2 gousses d'ail
■ 1 verre de vin blanc sec ■ 20 cl de
crème liquide ■ 1 bouquet garni
■ huile d'olive ■ 1/2 bouquet de persil
plat ■ 1 jaune d'œuf ■ gros sel ■ poivre.

Placer les coques et les palourdes
30 mn dans de l'eau salée à 10 g/litre.
Rincer et renouveler l'opération 1 à
2 fois, l'eau doit devenir claire. Ébarber
et laver les moules. Effeuiller et ciseler
le persil, le réserver. Peler et ciseler
les échalotes, peler et hacher l'ail.

Faire revenir les échalotes et l'ail
dans un faitout huilé. Ajouter les co-
quillages, le bouquet garni et le vin.
Couvrir et faire cuire 7-8 mn à feu vif,
en mélangeant de temps en temps,
les coquillages doivent être ouverts.
Filtrer le jus de cuisson et décoquiller
tous les mollusques.

Retirer la peau et l'arête centrale

de la lotte, la couper en dés.

Décortiquer les crevettes. Dans
une sauteuse huilée, saisir les mor-
ceaux de lotte, 5 mn en remuant.
Ajouter les crevettes, mélanger 1 mn.
Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7).

**Ajouter dans la sauteuse le jus
filtré** des coquillages, puis la crème.
Poivrer et ajouter le persil. Mélanger.
Répartir dans 6 cassolettes.

Étaler la pâte, découper 6 disques,
les badigeonner du jaune d'œuf dilué
dans un peu d'eau. Poser sur les cas-
solettes, appuyer sur les bords pour
maintenir la pâte et enfourner 20 à
25 mn. Servir chaud.



Notre conseil vin

Un vin ample et élégant
à base de chenin, comme
ce vovray sec qui mêle
fruits à chair jaune et notes
de brioche et de caramel,
Vovray, Vobridius, 2014,
14,40 €.
(Adresses p. 136)

Le bon choix



Au caviar, d'aubergines

Du cabillaud mélangé à une purée d'aubergines, avec des notes de cumin et de citron... Extra sur des cuillères ou des petites tartes feuilletées. **La belle-iloise**, lot de 3 boîtes de 115 g, 6,95 €.

Sans colorant

Une nouvelle recette très réussie, pour apporter un bon goût de noix de saint-jacques, avec des pommes au vinaigre de cidre, à des toasts ou des assiettes vite composées. **Guyader**, 120 g, 2,25 €.



Bio

Élevé dans un écrin de nature sauvage irlandaise, jamais congelé, ce saumon fumé au bois de chêne est présenté en grandes tranches sans chair brune. **Labeyrie**, 210 g, 6 tranches, 16,99 €.

POUR DE BELLES ASSIETTES MARINES

Des ingrédients iodés pour préparer, en express ou presque, des entrées froides ou chaudes.



Durable

Certifiées MSC, ces noix de saint-jacques crues ont été surgelées juste après la pêche, pour leur garder leur fraîcheur et leur chair tendre. **Escal**, 200 g, 11,50 €.



Festif

Venu de l'île du Prince Edouard, au Canada, un homard américain surgelé cru, juste blanchi pour permettre un décorticage facile de sa chair. Existe aussi cuit. **Cuisine et Océan**, 350 g, à partir de 7 €.



Tout rond

Une drôle de forme pour des surimis, en version nature ou fourrée (fromage ail et fines herbes ou tomate basilic), à piquer sur des brochettes ou à glisser dans des verrines. **Coraya**, 130 g (nature), 2,40 €.

Original

Pour changer du saumon fumé, celui-ci est fumé à chaud, d'où une texture et un goût au succès garanti. **Monoprix**, saumon fumé à chaud nature **Kaviari** au rayon coupe, 59,90 €/kg.



PHOTOS PRESSE. LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS.



“ L’EAU EST MON ÉLÉMENT, MA TERRE.
AU LARGE, JE LUTTE FACE AUX COURANTS DANS
LES EAUX INDOMPTABLES DU PACIFIQUE NORD.
C’EST LEUR RUDESSE QUI ME CHARPENTE
ET FAIT CE QUE JE SUIS. ”

Libre et façonné par la mer, c’est ainsi que le poisson sauvage d’Alaska
grandit dans les grands espaces du Pacifique Nord où il se nourrit
naturellement de planctons et de petits poissons : c’est ce qui lui confère ce goût
et cette couleur incomparables que seuls les poissons sauvages possèdent.

FOREVER WILD*

www.alaskaseafood.fr

*Toujours sauvage.

En questions

LE FOIE GRAS ON NE S'EN LASSE PAS !

Délicieux et facile à mettre en scène, il est l'invité d'honneur de nos tables de fêtes. Que vous l'achetiez cru ou transformé, choisissez-le bien...

PHOTO : RÉGIS BALDONNET - STYLISME : SABINE PARS
SHOPPING : PLAT JARS, COUVERTS ZARA HOME ; NAPPE ALEXANDRE TURPAULT

Le foie gras est-il 100% français ?

La Bulgarie et la Hongrie, pays producteurs d'ole par tradition, mais aussi de canard, fournissent 20 % du foie gras vendu en France. L'origine doit être indiquée sur les étiquettes. Les élevages français sont surtout situés dans les Landes et le Gers.

De canard ou d'oie, combien en dégustons-nous ?

Le canard est loin devant : seulement 3 % des 19 500 tonnes de foie gras consommées par an en France sont à base d'oie. Pour deux raisons : le goût du canard est plus marqué, et il est moins cher. Le canard, notamment de race mulard, plus facile à élever et à engraisser que l'oie, est depuis longtemps majoritaire en France, premier pays producteur, consommateur et exportateur mondial.

Va-t-il coûter de plus en plus cher ?

La crise phytosanitaire récente a entraîné une fermeture provisoire des élevages, et des mises aux normes, d'où un déficit de production. La hausse de prix est estimée entre 10 % et 20 % cette année.

Quels labels garantissent sa qualité ?

Le label européen, IGP Sud-Ouest, certifie une origine française depuis l'élevage jusqu'à la transformation. La garantie de qualité supérieure, on la trouve surtout dans les Label Rouge et bio aux cahiers des charges plus contraignants : élevage en plein air, nourriture au maïs en grains (et non des bouillies), interdiction des antibiotiques... Pour le foie cru sous vide, fiez-vous à l'étiquette « extra », qui est le top.

Cru, peut-on le congeler ?

Le foie cru entier se congèle très bien et se garde 6 à 9 mois. N'hésitez pas à en acheter après les fêtes, les grandes surfaces proposant alors de bonnes affaires, souvent à moitié prix, ou quand la demande est moins forte après le mois d'avril.

Faut-il fariner les escalopes avant de les frire ?

Les tranches de foie cru rejettent du gras en cuisant. Une fine couche de farine, de fécule ou d'amidon en limite le rejet. Inutile cependant de fariner les escalopes surgelées : sans décongélation, elles rejettent peu de graisse. N'oubliez pas d'éponger les tranches sur du papier absorbant avant de servir sur des assiettes chaudes.

Combien de temps stériliser un bocal ?

Entre 105 °C et 110 °C, comptez 50 mn de stérilisation pour 350 g. Vous obtenez une conserve traditionnelle à déguster après vieillissement (au moins 1 an). Pour le mi-cuit, à déguster dans les 3 semaines et garder au frais, comptez 25 mn entre 80 °C et 100 °C.



**BOOSTEZ
LES SAVEURS**
Parsemez de
gouttes de velours
de balsamique et de
chapelure de pain
d'épice toasté.

Velouté de céleri-rave au foie gras caramélisé

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN CUISSON : 50 MN

■ 160 g de foie gras de canard entier mi-cuit ■ 700 g de céleri-rave ■ 1 pomme de terre farineuse (150 g) ■ 1 oignon ■ 40 g de beurre ■ 20 cl de crème épaisse ■ 1 cube de bouillon de volaille ■ 2 c. à soupe de vinaigre balsamique ■ 2 c. à soupe de vinaigre de vin de bordeaux ■ 2 c. à café de sucre ■ 3 pincées de noix de muscade ■ sel ■ poivre ■ baies roses.

Couper le foie gras en cubes, les garder au réfrigérateur couverts d'un film.

Hacher et faire revenir l'oignon 5 mn dans

20 g de beurre, ajouter la pomme de terre en dés et le céleri coupé en morceaux. Mélanger 5 mn. Verser 1,25 l d'eau bouillante additionnée du bouillon de volaille, cuire 30 mn à partir de l'ébullition.

Passer la soupe au moulin à légumes grille fine, ou la mixer jusqu'à une consistance lisse. Ajouter la crème, le reste de beurre, la noix de muscade, poivrer, saler si nécessaire, garder sur feu doux 7 à 8 mn.

Verser les 2 vinaigres et le sucre dans une poêle, cuire 2 à 3 mn à la consistance sirupeuse d'un caramel. Ajouter les dés de foie gras, mélanger 20 secondes.

Servir le velouté dans des bols en répartissant le foie gras. Parsemer de baies roses et servir aussitôt.

PHOTO SUZANNE SALES/STOCKFOOD

En questions *Le foie gras*

Qu'il soit cru ou cuit, préparé maison en terrine ou sorti d'une conserve, le foie gras fait toujours son petit effet !

Le bloc est-il aussi typé que le foie entier ?

Meilleur marché que le foie gras entier, le bloc est une émulsion de foies gras malaxés. Il a une texture souple mais il n'a pas le fruité très particulier d'un lobe. Sans trace de gras, c'est une alternative pratique et agréable pour des amuse-bouches.

Fait maison ou acheté, combien de temps le conserver ?

Un foie cru ne se garde que 2 à 3 jours et s'il est sous-vide, 12 jours au plus. Le mi-cuit maison en conserve, 3 semaines maximum dans le bas du réfrigérateur (5 jours en terrine). Tenez strictement compte de la DLC

(date limite de consommation) des bocaux et ballottines du commerce. Le foie gras traditionnel stérilisé maison, ou acheté, se garde 2 à 3 ans.

Quelle quantité prévoir ?

Pour un apéritif, de 15 à 20 g par personne. Certaines marques proposent des médaillons de 40 g à utiliser sur des canapés, en farce de feuilletés ou en lichettes sur un velouté chaud. En entrée, de 40 à 50 g de foie en bocal ou au torchon, soit un bocal de 180 à 190 g pour 4 personnes et de 320 g pour 6 à 8. Frais, à poêler, pour des tournedos Rossini, comptez 1 tranche de 140 g par personne.

Quelles astuces pour bien le découper ?

Passez la lame chaude d'un couteau entre le bocal et le foie pour le démouler. Tranchez-le ensuite en trempant la lame régulièrement dans de l'eau chaude. Pour obtenir des billes, moulez-les directement à même le bocal avec une cuillère à melon. Pour découper des copeaux, mieux vaut un foie en forme

de cylindre. Durci au congélateur 20 mn, il se tranche finement avec une mandoline.

Quels pains conviennent le mieux ?

L'idéal est de prévoir plusieurs sortes de pain, une très bonne baguette tradition ou de campagne aura cette pointe d'acidité qui met en valeur un foie gras de canard entier au naturel. Proposez aussi des tranches de pains aux fruits : figues, raisins ou noix. Avec un foie parfumé à l'armagnac ou au gewurztraminer et épicé comme celui à l'alsacienne, proposez des pains briochés et toastez-les au dernier moment.

Avec quel vin le servir ?

Par tradition, le foie gras est accompagné de vins moelleux ou liquoreux : jurançon, sauternes, loupjac, monbazillac, coteaux-du-layon... On peut aussi opter pour un verre de pommeau de Normandie ou de muscat. Mais si on préfère le vin rouge, les cépages cabernet sauvignon ou merlot, du Bordelais ou du Languedoc, forment de bons accords. Un bon porto rouge est aussi très apprécié.

LE FOIE GRAS, C'EST BON...

En bocal, au torchon, en boîte

À la cuillère : des cubes de foie gras posés sur une couche de confiture d'oignons ou de gelée de vin.

En billes : roulées dans de la chapelure de pistache, des grains de pavot ou de sésame, des raisins secs, du praliné...

En mini-piques : des cubes, enfoncés sur des piques, avec des grains de raisin, des dés de figues ou de pain d'épice.

En papillotes : des cubes de foie et du chutney de figues, déposés sur des carrés de feuilles de brick fermées en les pinçant, et cuites 7 mn au four.

Cru, entier ou en lobes

En cocotte : le foie est cuit entier à feu très doux, dégraissé, mouillé avec un vin doux (porto ou muscat) et servi avec des gros grains de raisins, ou des quartiers de coings cuits.

En escalopes : nature ou trempées dans une chapelure de pain d'épice ou de sésame, poêlées et accompagnées de pommes cuites ou de tranches de mangue poêlées.



Terrine au pain d'épice

POUR 6 À 8 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN CUISSON : 35 MN

RÉFRIGÉRATION : 27 H

■ 1 foie gras de canard cru (env. 550 g)
■ 1 pain d'épice de 350 g environ ■ 1 c. à soupe de vin blanc liquoreux ■ 1 c. à soupe d'apéritif anisé ■ 1 pincée de cannelle ■ 2 c. à café rases de sel fin ■ 1 c. à café rase de poivre du moulin.

24 h à l'avance : séparer délicatement les deux lobes. Faire une incision au centre, sur toute la longueur du lobe et retirer la veine principale à l'aide d'un petit couteau pointu. Mettre les lobes dans un saladier, arroser des alcools, verser la cannelle, sel et poivre. Couvrir et réserver 3 h au réfrigérateur.

Mettre le foie dans la terrine, tasser légèrement. Couvrir avec une feuille de papier d'aluminium. Poser la terrine dans un bain-marie chaud. Cuire 35 mn au four préchauffé à 90 °C (th. 3).

Récupérer la graisse, la réserver au réfrigérateur pour un autre usage. Couvrir la terrine avec une presse et un poids, placer 24 h au réfrigérateur.

3 h avant : couper le foie en 4 dans la longueur à l'aide d'un couteau à découper passé sous l'eau chaude. Retailer le pain d'épice à la dimension du foie gras, puis le couper en 4 assez fines dans la longueur.

Reformer une terrine en alternant les tranches de foie et de pain d'épice. Bien emballer dans un film alimentaire et réserver au frais 3 h au moins avant de servir coupé en tranches.



METTEZ-VOUS AU PARFUM !
Vous pouvez aussi garnir d'une noisette de confit d'échalotes ou de gelée de vin moelleux.

Gougères à la farine complète

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 MN CUISSON : 25 MN

■ 190 g de foie gras en conserve ■ 160 g de farine complète type 110 ■ 100 g de grana padano râpé ■ 5 œufs ■ 25 cl d'eau ■ 40 g de beurre ■ 1 c. à café de mélange 4-épices ■ 2 g de sel fin ■ 1 c. à café de baies roses ■ fleur de sel ■ poivre.

Chauffer l'eau avec le beurre, les épices et le sel. Retirer du feu dès l'ébullition, verser la farine en une seule fois et mélanger vivement avec une spatule jusqu'à ce que le mélange se décolle de la paroi de la casserole. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Remettre sur feu très doux et laisser sécher la pâte 1 ou 2 mn en la remuant sans arrêt. Retirer du feu et ajouter les œufs un par un, en remuant après chaque ajout jusqu'à ce que chaque œuf soit bien incorporé. Le mélange doit être légèrement élastique.

Ajouter le fromage râpé, poivrer. Former des mini-gougères de 3 cm de diamètre à la poche à douille lisse, en les espaçant sur une plaque à pâtisserie couverte de papier sulfurisé. Cuire 20 mn environ sans ouvrir la porte du four : les gougères doivent être dorées et bien gonflées. Laisser tiédir dans le four éteint.

Couper les gougères en deux. Déposer 1 petite tranche de foie gras, parsemer d'un peu de fleur de sel et de baies roses écrasées, et refermer les gougères.

PHOTOS SUCRÉ SALÉ, SUCRÉ SALÉ/STOCKFOOD, PRESSE

Notre conseil vin

Servez entre 8 et 12 °C un liquoreux fruité et délicat comme ce coteaux-du-layon, à base de cépage chenin, aux notes de miel, d'acacia et de coing.

Elysis, AOC coteaux-du-layon, 5,95 €.
(Adresses page 136)

L'alcool est dangereux pour la santé

En questions *Le foie gras*

Mi-cuit maison au chutney de poires et cranberries

POUR 6 À 8 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN CUISSON : 1 H 05

RÉFRIGÉRATION : 27 H

■ 1 foie gras de canard cru (env. 550 g)
■ 2 c. à soupe de cognac ■ 1 pincée de muscade ■ 2 c. à café rases de sel fin
■ 1 c. à café rase de poivre du moulin.
Le chutney : 300 g de poires au sirop égouttées ■ 100 g de cranberries séchées
■ 50 g de cassonade ■ 10 cl vinaigre de cidre
■ 2 c. à café de graines de moutarde ■ 4 c. à soupe de gelée de coing ■ sel ■ poivre.

La veille : séparer délicatement les deux lobes. Faire une incision au centre, sur toute la longueur du lobe et retirer la veine principale à l'aide d'un petit couteau pointu. Mettre les lobes dans un saladier, arroser du cognac,

verser la muscade, sel et poivre. Couvrir et réserver 3 h au réfrigérateur.

Mettre le foie dans la terrine, tasser légèrement. Couvrir avec une feuille de papier d'aluminium. Poser la terrine dans un bain-marie chaud. Cuire 35 mn au four préchauffé à 90 °C (th. 3).

Récupérer la graisse, la réserver au réfrigérateur pour une autre utilisation. Couvrir la terrine avec une presse et un poids, placer 24 h au réfrigérateur.

Le jour même : faire le chutney. Couper les poires en petits dés, ajouter tous les ingrédients et laisser macérer 1 heure environ.

Mettre à cuire la marinade du chutney à feu doux 30 mn. Laisser refroidir à température ambiante 1 h, puis réserver au frais 1 h.

Servir le foie gras tranché, accompagné du chutney, de pain au sésame et éventuellement de figues coupées en 4.





GRANAPADANO.IT

FABRIQUÉ

Avec la même passion pendant
près de 1000 ans dans le cœur
de la vallée du Pô en Italie du Nord
en utilisant uniquement du lait de la région,
et avec un affinage entre 9 à plus de 20 mois;
contrôlé et garanti par le Consortium
pour la Protection du Grana Padano,
il est devenu le fromage AOP*
plus vendu dans le monde
et l'un des produits les plus aimés

EN ITALIE.

* AOP: Appellation d'Origine Protégée



EXCELLENCE
ITALIENNE

Consorzio Tutela Grana Padano

À table les amis !

CHIC ET GOURMAND

Des produits de qualité,
une préparation raffinée
et une jolie présentation,
voilà la recette pour
régaler vos invités.

Plat
Poularde
aux épices



Notre conseil vin

Ce viognier à nez de poire, agrume
et gingembre se mariera à merveille
à cette poularde très parfumée.
Sa bouche puissante et nerveuse
s'accordera parfaitement aux saveurs
relevées de ce menu. À servir à 10 °C.
**Le Versant, Viognier Pays d'Oc,
Foncalieu, 7,35 €.**
(Adresses page 136)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Entrée
Foie gras
exotique



Entrée
Bisque aux
crevettes



Dessert
Tarte aux
pamplemousses

PHOTOS SUCRÉ SALE/STOCKFOOD, PRESSE

À table les amis ! Chic et gourmand



Bisque aux crevettes

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN
CUISSON : 20 MN

■ 18 crevettes roses décortiquées ■ 2 boîtes de bisque de homard (2 x 300 g)
■ 1 bulbe de fenouil ■ 1 blanc de poireau ■ 2 gousses d'ail
■ 10 cl de vermouth
■ 25 cl de fumet de poisson
■ 20 cl de crème liquide
■ 2 c. à soupe d'huile d'olive
■ 1 c. à soupe de baies roses concassées ■ sel ■ poivre.

Réserver le plumet du fenouil, peler le bulbe et l'émincer. Nettoyer le blanc de poireau et l'émincer. Faire revenir ces légumes 5 mn dans une sauteuse dans l'huile chaude.

Verser le vermouth, faire réduire de moitié. Ajouter la bisque de homard, le fumet, l'ail pelé et écrasé, saler et poivrer. Couvrir et laisser mijoter 10 mn. Mixer finement.

Ajouter les baies roses, 10 cl de crème et les crevettes coupées en dés. Faire mijoter 5 mn.

Verser dans des assiettes creuses, ajouter 1 filet de crème chaude, des pluches de fenouil et servir aussitôt.

JOLIE DÉCO

Disposez sur chaque assiette un long bâtonnet de pain aux céréales grillé.



Foie gras exotique

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 10 MN
CUISSON : 5 MN

■ 12 petites tranches de foie gras de canard cru (environ 750 g) ■ 3 mangues pas trop mûres ■ 2 c. à soupe de graines de sésame noir
■ 15 cl de vin blanc moelleux (jurançon, monbazillac)
■ sel ■ poivre.

Peler les mangues, prélever la chair autour des noyaux et la détailler en tranches.

Chauffer une grande poêle, saler et poivrer les tranches de foie gras et les poêler environ 40 secondes de chaque côté. Réserver au chaud entre deux assiettes.

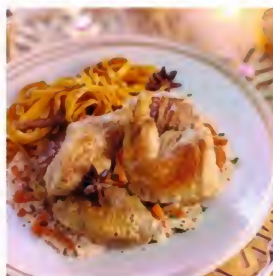
Dégraisser la poêle. Ajouter les tranches de mangues et les faire dorer à feu vif de tous côtés. Réserver au chaud entre deux assiettes.

Verser le vin blanc moelleux dans la poêle, décoller les sucs avec une spatule en bois et faire réduire 2 à 3 mn.

Disposer les tranches de foie gras et de mangues sur les assiettes. Napper de sauce et parsemer de graines de sésame noir. Servir aussitôt.

COMME UN CHEF

Si vous achetez un foie gras cru entier, réservez-le dans la partie la plus froide du réfrigérateur pour pouvoir le trancher facilement en biais.



Poularde aux épices

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MN
MARINADE : 12 H
CUISSON : 45 MN

■ 1 poularde coupée en morceaux ■ 4 carottes
■ 1 oignon ■ 2 gousses d'ail
■ 1 c. à soupe de gingembre haché ■ 1 citron vert ■ 1 boîte de 400 ml de lait de coco
■ 600 g de tagliatelles fraîches
■ 4 c. à soupe d'huile d'olive
■ 1 c. à café de curcuma
■ 1 anis étoilé ■ 2 bâtons de cannelle ■ 1/4 de c. à café de garam massala ■ sel.

Mélanger le jus du citron vert, 2 c. à soupe d'huile d'olive et le garam massala. Mettre les morceaux de poularde dans un plat creux, saler, arroser de marinade, couvrir et réfrigérer 1 nuit.

Peler les carottes et les couper en bâtonnets. Peler et hacher finement l'oignon et les gousses d'ail.

Colorer les morceaux de poularde égouttés 5 à 6 mn à dans le reste d'huile dans une sauteuse. Réserver. Faire revenir les carottes, l'oignon, l'ail et le gingembre 6 à 7 mn en remuant. Ajouter l'anis et la cannelle, le lait de coco et 25 cl d'eau. Saler.

Remettre la poularde et laisser mijoter 30 mn à couvert. Cuire les tagliatelles à l'eau bouillante salée additionnée du curcuma le temps indiqué sur le paquet.

Présenter les morceaux de poularde sur les assiettes, avec la sauce et les tagliatelles.

PLUS EXOTIQUE

Ajoutez quelques feuilles de cari (épicerie asiatiques) dans la cuisson de la volaille.



Tarte aux pamplemousses

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN
CUISSON : 50 MN

■ 3 pamplemousses roses
■ 170 g de sucre en poudre
■ 30 g de farine + 10 g ■ 100 g de poudre d'amande ■ 2 c. à soupe de miel ■ 1 rouleau de pâte sablée ■ 100 g de beurre + pour le moule ■ 2 œufs + 3 blancs.

Disposer la pâte sablée dans un moule à tarte beurré d'environ 25 cm de diamètre. Cuire à blanc 8 à 10 mn au four préchauffé à 200 °C (th. 6-7).

Peler à vif les pamplemousses et détacher les segments en récupérant le jus. Mélanger dans un saladier le beurre mou avec 80 g de sucre, le miel et le jus des pamplemousses. Incorporer la poudre d'amande, la farine et les 2 œufs.

Garnir le fond de tarte de cette crème d'amande. Répartir les segments de pamplemousses en rosace. Enfourner 35 à 40 mn. Laisser tiédir avant de démouler.

Battre 3 blancs d'œufs en neige en ajoutant 90 g de sucre à la fin. Mettre dans une poche à douille cannulée et recouvrir la tarte de pointes de meringue. Passer quelques minutes sous le gril du four chaud pour colorer et servir.

VARIANTE

Remplacez les pamplemousses par des oranges ou des clémentines ou encore un mélange des trois.

C'EST **NOUVEAU**

Pourquoi mon i-Companion m'est devenu *indispensable*

Connecté à une appli mobile, mon robot i-Companion me facilite la vie. Avec lui, **je gagne du temps** et je progresse chaque jour.



Il est **CONNECTÉ**

Ce robot cuiseur tout-en-un découpe les ingrédients, mélange, pétrit, fouette, mijote, cuit à la vapeur ou rissole à la perfection... tout cela dans un seul bol. Mais ce qui le rend encore plus performant, c'est la connexion à un terminal mobile. Ses fonctions connectées en font un super assistant, avec qui je peux réussir plus de choses, encore plus facilement.



Plus de **500 RECETTES**

Je ne suis plus jamais à court d'inspiration : depuis l'appli mobile, j'accède à des centaines de recettes. Je n'ai qu'à choisir entrée, plat ou dessert et à me laisser guider de A à Z, en commençant par la liste des courses.

Des programmes **AUTOMATIQUES**

L'appli envoie toutes les données des recettes à mon i-Companion : ingrédients, découpe, temps de cuisson, vitesse... et nous nous mettons à cuisiner. Pendant qu'il mélange ou cuit, j'en profite pour vaquer à d'autres occupations. Dès qu'il aura besoin de moi (par exemple pour ajouter un ingrédient), il m'enverra une notification. Et quand ce sera prêt, il me préviendra.

Il est **TRÈS BIEN CONÇU**

Bien que son bol soit assez grand pour régaler jusqu'à huit personnes (4,5 L de capacité maximale, 2,5 L utiles), mon i-Companion est vraiment compact. ■

BRIOCHE ROULÉE AU CHOCOLAT

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION: 15 MIN.
CUISSON: 25 MIN.
REPOS: 1 H 30

200 g de pâte à tartiner au chocolat ■ 1 sachet de levure de boulanger déshydratée ■ 40 g de sucre ■ 50 g de pépites de chocolat (facultatif) ■ 13 cl de lait

demi-écrémé ■ 3 jaunes d'œufs
■ 300 g de farine blanche
■ 40 g de beurre mou en dés ■ sel

Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le lait et la levure et lancez la préparation. Ajoutez la farine, 2 jaunes d'œufs, le sel, le sucre et le beurre. Appuyez sur « start » pour lancer la réalisation de la pâte. Enfin, travaillez la pâte à la main pendant 1 min puis étalez-la

à l'aide d'un rouleau pour former un rectangle. Coupez huit bandes et badigeonnez-les de pâte à tartiner. Roulez chaque bande sur elle-même et mettez-les dans un moule à cake en les serrant. Laissez reposer 1 h 30 à l'abri des courants d'air.

Préchauffez le four à 165 °C (th. 5/6). Badigeonnez la brioche du jaune d'œuf restant et saupoudrez de pépites de chocolat. Enfouez pour 25 min.



Pour vérifier la compatibilité de votre smartphone/tablette, rendez-vous sur moulinex.fr.

i-Companion robot cuiseur **connecté**

Moulinex
cuisiner devient **facile**

Mieux connaître

Frais et acidulé
ou confit et sucré,
il se déguste
comme une
friandise ou se
glisse dans les
recettes salées
comme sucrées.

LE KUMQUAT

un petit fruit à croquer !

Mini

Originaire de Chine, son nom signifie « orange d'or ». Il a été rapporté par le botaniste écossais Robert Fortune, d'où son nom latin : « Citrus fortunella ». Il fait partie de la famille des agrumes, mais il est si petit et sa peau est si fine qu'on ne le presse, ni le pèle : frais et doux-amer, il se déguste entier, y compris avec ses (rares) pépins. Le croisement du kumquat et de la mandarine a donné naissance au calamondin, un peu plus gros et juteux.

Bon choix

Il existe plusieurs variétés, dont le répandu nagami, ovale et acide, à la peau sucrée, le japonica, rond à chair douce, et le margarita, plus allongé et plus acide. Dans tous les cas, il faut le choisir ferme mais souple, avec une peau lisse, brillante et sans tache. Il peut se conserver 3 à 5 jours à température ambiante. Plus il est mûr, moins il est acide. Il existe une petite production de kumquats en Provence et en Corse, mais la majorité est exportée de Chine, Israël, Afrique du Sud...

Dégustation

Malaxez-le quelques secondes avant de le croquer pour libérer les essences de son écorce. Frais, il apporte du peps à une salade avocat-crevettes. Coupé en tranches et revenu au beurre, il accompagne magret de canard et rôti de porc. Confit, il se glisse dans les cakes, coupes de glace ou, habillé de chocolat noir, accompagne un café gourmand. Il fait aussi d'excellentes confitures, relevé de vanille ou de cannelle.

Bons compagnons

Viandes : canard, porc, poulet

Poissons : crevette, noix de saint-jacques, lotte

Fruits : ananas, mangue, fruit de la Passion, noisette

Épices : vanille, cannelle, cardamome

Et aussi : chocolat, café, Grand Marnier



Entremets vanillé aux kumquats

POUR 6 PERSONNES PRÉPARATION : 1 H
RÉFRIGÉRATION : 12 H CUISSON : 20 MN

■ 300 g de kumquats ■ 50 cl de crème liquide ■ 4 jaunes d'œufs ■ 150 g de sablés bretons ■ 18 mini-biscuits à la cuillère
■ 15 cl de sirop de sucre de canne ■ 80 g de sucre en poudre ■ 80 g de beurre
■ 1 gousse de vanille ■ 1 c. à soupe rase de Maïzena ■ 1 feuille de gélatine (2 g).

Couper les kumquats en tranches, éliminer les pépins. Chauffer le sirop de sucre de canne avec la même quantité d'eau et 1/3 de la gousse de vanille. Faire bouillir 5 mn, ajouter les kumquats, laisser frémir 10 mn. Éteindre le feu, couvrir et laisser refroidir.

Mélanger les sablés écrasés avec le beurre

fondus. Étaler dans le fond d'un moule à charnière. Disposer les biscuits à la cuillère autour. Réserver au frais.

Fouetter les jaunes, le sucre et la Maïzena, incorporer la crème et les graines de la vanille restante. Verser dans une casserole et cuire sans bouillir, jusqu'à ce qu'elle épaississe comme une crème anglaise.

Incorporer la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide et bien égouttée. Laisser tiédir la préparation avant de verser dans le moule et réfrigérer 12 h.

Égoutter les kumquats, les déposer sur la crème, démouler et déguster bien frais.

Malin

À défaut de mini-biscuits à la cuillère, prenez des grands coupés en deux ou des langues de chat.

RETROUVEZ SA SAVEUR DANS...

CONFITURE. 55 % de fruits et cuisson au chaudron, une confiture artisanale qui donne du peps au petit dej ! *La Trinquelinette*, 5,90 € les 370 g, www.lesproducteursdecaractere.com.

THÉ. Du thé vert du Yunnan (réputé en Chine) avec 20 % de kumquat, aux vertus antioxydantes et relaxantes. *Mont Asie*, 3,39 € les 40 g, www.the-sante.com.

RHUM. Kumquat, café et vanille parfument de leurs saveurs intenses et délicates un rhum AOC de Martinique. *Les rhums de Ced*, 28 € les 70 cl, www.lesrhumsdecad.fr.

CONFISERIE. Des kumquats confits, pour décorer la bûche, agrémenter un gâteau au chocolat ou encore accompagner le café.

PSP, 2,15 € les 200 g, www.thanh-binh.fr.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Maxi Cuisine 41

Mieux connaître *Le kumquat*



Gambas poêlées aux agrumes confits

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN CUISSON : 25 MN

■ 28 kumquats ■ 12 gambas crues (fraîches ou surgelées) ■ 1 citron vert bio ■ 1 citron jaune ■ 50 g de sucre roux ■ 3 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 c. à soupe de sauce soja ■ 1 pincée de piment d'Espelette ■ sel ■ poivre.

Ébouillanter les kumquats 5 mn, les égoutter et les rafraîchir sous un filet d'eau froide. Les éponger et les couper en rondelles, éliminer les pépins. Rincer et essuyer le citron vert, le couper en petits quartiers.

Verser dans une poêle le jus du citron jaune, 10 cl d'eau, la sauce soja et le sucre roux. Mélanger, porter à ébullition et faire réduire de moitié. Ajouter les kumquats et le citron vert, cuire 10 à 12 mn à feu doux, jusqu'à ce que le sirop enrobe les agrumes.

Décortiquer les gambas en conservant la queue. Les poêler 2 mn dans l'huile chaude, assaisonner de piment d'Espelette, sel et poivre. Les mélanger hors du feu aux petits agrumes confits et déguster aussitôt.

Bien accompagnées

Servez les gambas avec du riz basmati ou une purée de patate douce relevée d'un peu de lait de coco.

Magret à la purée aigre-douce

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MN CUISSON : 55 MN

■ 200 g de kumquats ■ 2 magrets de canard ■ 4 carottes ■ 2 oranges ■ 60 g de beurre ■ 20 cl de vin blanc sec ■ 2 c. à soupe de miel ■ 1 c. à soupe de vinaigre de vin blanc ■ 1 pincée de gingembre en poudre ■ 1 c. à café de baies de genièvre ■ sel ■ poivre.

Ébouillanter les kumquats 5 mn, les égoutter et les rafraîchir sous un filet d'eau froide. Couper 4 kumquats en rondelles et les faire macérer dans le jus d'une orange.

Verser le jus de l'autre orange dans une casserole avec 10 cl de vin blanc et 10 cl d'eau. Ajouter 1 c. à soupe de miel, le vinaigre, le gingembre, les carottes pelées coupées en tronçons et les kumquats restants coupés en 2, saler et poivrer.

Cuire 40 mn à feu doux, égoutter, réduire en purée et ajouter le beurre. Réserver au chaud dans un bain-marie.

Entailler la peau des magrets, les poser côté peau sur une poêle et chauffer 5 à 6 mn pour faire fondre la graisse. Jeter la graisse et cuire 2 à 3 mn l'autre face des magrets, les réserver entre 2 assiettes.

Verser le vin et le miel restants dans la poêle, ajouter 5 cl d'eau et le genièvre. Laisser bouillir 3 mn, saler, poivrer.

Servir les magrets coupés en tranches épaisses avec la purée aigre-douce. Ajouter les rondelles de kumquats réchauffées dans le jus d'orange et la sauce.

Pratique

Préparez la purée à l'avance et réchauffez-la au dernier moment au bain-marie ou au micro-ondes.



PHOTOS SUCRÉ SALE

Plaisirs salés

LES GIBIERS, de belles bêtes à cuisiner

Laissez-vous tenter par ces viandes originales, goûteuses, peu grasses et pas si compliquées à préparer !

Petits pies de sanglier

POUR 6 PERSONNES PRÉPARATION : 25 MN
CUISSON : 3 H 05 MARINADE : 48 H

■ 1,2 kg de sanglier en morceaux ■ 1 pâte brisée ■ 1 bouteille de vin rouge ■ 5 cl d'armagnac ■ 7 cl de vinaigre ■ 4 carottes ■ 2 oignons ■ 2 échalotes ■ 3 gousses d'ail ■ 100 g de lardons ■ 1 bouquet garni ■ 1 branche de céleri ■ 8 grains de poivre ■ 8 baies de genièvre ■ 30 g de beurre ■ 1 jaune d'œuf ■ farine ■ sel ■ poivre.

Peler et hacher 1 oignon et les échalotes. Effiler et émincer le céleri. Peler et hacher 2 gousses d'ail. Peler et détailler en rondelles 1 carotte. Mettre tous ces ingrédients dans un saladier avec le vinaigre, le bouquet garni, le genièvre et les grains de poivre.

Ajouter la viande, verser le vin. Couvrir d'un film et laisser mariner 48 h au frais.

Égoutter les morceaux de sanglier, filtrer la marinade. Peler et émincer l'oignon et l'ail restants. Peler et couper en rondelles le reste de carottes.

Faire fondre le beurre dans une cocotte, y dorer les morceaux de sanglier de tous côtés. Fariner, mélanger et ajouter les lardons, l'oignon et l'ail. Verser l'armagnac dans la cocotte, chauffer, puis flamber.

Ajouter les carottes et la marinade filtrée. Saler et poivrer. Couvrir et laisser mijoter 2 h 30 à 3 h à feu doux. Rectifier l'assaisonnement. Répartir dans des ramequins.

Couper 6 disques dans la pâte étalée, en couvrir les ramequins en collant la pâte sur les bords avec le jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau. Badigeonner le dessus de la pâte avec l'œuf dilué. Cuire 30 mn au four préchauffé à 180 °C (th. 6). Servir avec des pâtes ou des pommes de terre vapeur.





Rôti de chevreuil en croûte de fruits secs

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MN
MARINADE : 1 H CUISSON : 50 MN

■ 1,4 kg de gigue de chevreuil sans os ■ 400 g de fruits secs (abricots, figues, raisins)
 ■ 2 pommes granny smith ■ 40 g de praliné ■ 1 orange bio
 ■ 10 cl de vinaigre de cidre ■ 30 g de beurre ■ 3 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 c. à soupe de miel
 ■ sel ■ noix de muscade ■ mélange de poivres.

Poser le chevreuil dans un plat, l'arroser d'huile et l'assaisonner de 3 pincées de noix de muscade et 3 pincées de poivres moulus. Laisser mariner 1 h. Réhydrater les fruits secs 1 h dans de l'eau chaude.

Enfourner le chevreuil 15 mn au four préchauffé à 210 °C (th. 7), puis 20 mn à 180 °C (th. 6). Retourner plusieurs fois, saler à mi-cuisson.

Peler les pommes et les couper en morceaux, les faire revenir 10 mn dans le beurre, ajouter les abricots et les figues coupés en 2, les raisins, le vinaigre, 15 cl d'eau et cuire 20 mn.

Mixer 3 c. à soupe de cette compotée, ajouter le praliné et 1 c. à café de zeste d'orange râpé.

Retirer le chevreuil du four, laisser reposer 20 mn. Le badigeonner de miel et répartir la préparation au praliné. Verser le jus de l'orange dans le fond du plat et cuire encore 15 mn.

Découper le chevreuil et servir avec la compotée de fruits secs réchauffée.

Touche fraîcheur

Une crème fraîche citronnée aux herbes donnera du peps à ce plat très doux.

PHOTOS SUNRAY, SUCRE SALE (ISTOCK)



Noisettes de chevreuil aux topinambours

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MN
CUISSON : 50 MN

■ 8 noisettes de chevreuil + 2 à 3 os ■ 8 fines tranches de lard ■ 700 g de topinambours
■ 1 oignon ■ 2 échalotes
■ 1 carotte ■ 1 gousse d'ail
■ 1/2 citron ■ 25 cl de côtes-de-provence blanc ■ 50 cl de lait
■ 60 g de beurre ■ 3 c. à soupe huile d'olive ■ 1 cube de bouillon de bœuf ■ sel ■ poivres mélangés.

Ficeler le lard autour de chaque noisette de chevreuil, saler peu, poivrer généreusement.
Peler et hacher la carotte, les échalotes, l'oignon et l'ail. Les

colorer avec les os 10 mn dans 1 c. à soupe d'huile. Ajouter le vin blanc, 35 cl d'eau et le cube de bouillon. Couvrir et cuire à frémissements 30 mn. Passer au chinois, incorporer 30 g de beurre et réduire ce jus 20 mn.

Éplucher les topinambours, laver à mesure à l'eau citronnée. Cuire 25 mn dans le lait et 50 cl d'eau salés. Égoutter et garder au chaud avec le reste de beurre.
Colorer les noisettes de chevreuil à la poêle dans 2 c. à soupe d'huile. Cuire 2 à 3 mn par face selon l'épaisseur. Servir avec le jus et les topinambours.

Cuisson courte

Le filet de chevreuil ayant des fibres courtes et serrées, il se sert plutôt saignant.



Notre conseil vin

Servez à 18 °C un vin frais, souple et rond, comme un saint-nicolas-de-bourgueil à robe rubis et aux arômes fruités.
AOC saint-nicolas-de-bourgueil, Marquis de Surblet, 2015, 5,70 €.

L'avis d'expert des dégustateurs pour le saint

Plaisirs salés Les gibiers



Notre conseil vin

Servez à 16 °C ce corbières complexe et généreux aux parfums de fruits sauvages ponctués de notes épicées. L'idéal ? L'utiliser aussi pour préparer la recette. Corbières, Le Hameau des Ollieux, La réserve 2015, environ 7 €. (Adresses page 136)

Tournedos de biche, sauce rubis

POUR : 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 40 MN
MACÉRATION : 1 H
CUISSON : 55 MN

■ 6 tournedos de filet de biche ficelés (1,2 kg) ■ 6 petites poires ■ 1 c. à soupe de persil ciselé ■ 35 cl de corbières rouge ■ 400 g de betteraves cuites ■ 125 g de cassis décongelés ■ 5 cl de vinaigre ■ 3 c. à soupe de sucre ■ 1 bâton de cannelle ■ 2 c. à soupe d'huile ■ 50 g de beurre ■ sel ■ mélange 5 baies.

Chauffer dans une casserole 15 cl d'eau, le vin, le sucre et la cannelle. Y pocher les poires coupées en deux 20 mn, laisser refroidir 1 h, égoutter. Mixer 100 g de cassis, passer au tamis et recueillir le coulis.

Filtrer le vin des poires, ajouter 4 pincées de cinq baies moulues, 30 g de beurre et faire réduire 25 mn jusqu'à environ 20 cl.

Couper les betteraves en cubes, faire revenir dans 20 g de beurre 5 mn, saler, ajouter le vinaigre, laisser mijoter 15 mn.

Sortir les tournedos du réfrigérateur 15 mn avant, les saisir dans l'huile chaude 1 à 3 mn de chaque côté. Saler, réserver au chaud.

Déglicer la poêle avec le vin réduit, incorporer le coulis de cassis, cuire à feu vif 5 mn. Ajouter le persil.

Servir les tournedos avec les poires, les betteraves, la sauce et le reste de cassis.

Bien organisé

Faites cuire les poires et les betteraves la veille et réchauffez-les 20 mn au four préchauffé à 180 °C (th. 6).

Pigeons rôtis à l'orientale

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 35 MN
MACÉRATION : 1 H
CUISSON : 45 MN

■ 2 beaux pigeons de 450 g ■ 200 g de boulgour gros ■ fruits secs : 50 g de raisins blonds, 6 abricots secs, 2 figues séchées ■ 30 g de pignons de pin ■ 2 oranges ■ 1 c. à soupe de persil ciselé ■ 3 c. à soupe d'huile d'olive ■ 50 g de beurre ■ 10 cl de porto ■ sel ■ poivre ■ 3 pincées de chaque épice : cannelle, noix de muscade, gingembre.

bouillante salée, égoutter, ajouter 2 pincées de cannelle, noix de muscade, gingembre, les raisins, les abricots, les pignons, le persil et 30 g de beurre. Couvrir et réserver. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Introduire dans chaque pigeon 1 figue et le reste d'épices. Fice-ler, dorer 5 à 6 mn dans l'huile, saler et poivrer, puis cuire au four 20 mn en parsemant du reste de beurre. Laisser reposer 10 mn.

Déglicer les sucs de cuisson avec les jus orange/porto et 5 cl d'eau, garder au chaud dans le four 7 à 8 mn avec le boulgour. Servir avec les pigeons.

Réhydrater 1 h dans le jus des oranges, les raisins secs et les abricots hachés. Cuire les figues 15 mn dans le porto avec 5 cl d'eau. Égoutter tous les fruits secs, récupérer les jus.

Cuire le boulgour 5 mn à l'eau

Bien dodu

Commandez les pigeons à l'avance chez le boucher : la poitrine bien large et veinée de gras, de préférence Label Rouge ou d'une production artisanale.



PHOTOS SUCRÉ SALÉ, PRESSE

Cook Expert®

MON ROBOT CUISEUR



TOUT REUSSIR DE L'ENTREE AU DESSERT
12 Programmes - Multifonction - Cuisson induction

Pour mijoter, préparer des soupes, cuire à la vapeur
Émincer, râper, hacher ou émulsionner des sauces
Pétrir, battre les blancs, réaliser des sorbets...

Recettes et astuces sur l'appli gratuite
magimix.fr



magimix®
Cuisinez comme un chef

PUBLI-COMMUNIQUÉ

Le fromage de chèvre, il sublime tous les plaisirs de la table.

En préparation dans vos recettes quotidiennes, pour un simple en-cas gourmand, ou en fin de repas sur un plateau, les fromages de chèvre se prêtent à toutes envies. Frais, crémeux ou fondants, ils s'adaptent à tous les goûts et font le bonheur de toutes les papilles. Alors, pour le plaisir de chacun, faites le bon choix : goûtez-les tous !

Des recettes originales et savoureuses toute l'année

En préparation culinaire, le fromage de chèvre garantit saveur et plaisir dans toutes vos créations. Testez la bûche Sainte Maure Soignon pour revisiter l'escalope de poulet façon cordon bleu. Succès garanti auprès de tous, et pas uniquement des enfants ! Une autre idée ? Lancez-vous dans une association terre mer avec un cake au saumon, chèvre et ciboulette. Un résultat moelleux à souhait, un goût fin et délicat... Vous allez ravir tous vos invités !



© Oxygen Éditeur du Site CUISINE AZ SERVICEPLAN

Découvrez plus d'idées recettes sur www.soignon.fr

Des fromages riches en saveurs et en bienfaits nutritionnels

Élaborés à partir de lait entier de chèvre 100% français, les fromages Soignon possèdent des atouts nutritionnels uniques. Source naturelle de protéines et de calcium, digestes, ils apportent vitalité à toute la famille, et notamment aux enfants en pleine croissance. Les différentes saveurs qu'ils développent, selon leur degré d'affinage, en font des fromages appréciés de tous les palais, jeunes ou moins jeunes.



Sur un plateau de fromages, le chèvre fait l'unanimité

La Bûche Sainte Maure à la texture fine et fondante et au goût typique, la Bûche crémeuse pour une dégustation toute en onctuosité, le Chèvre moulu au lait frais pour terminer le repas sur une note douce et fleurie... À chaque fois, les fromages de chèvre Soignon vous permettent de varier les plaisirs et de satisfaire tous les palais.



La fraîcheur à consommer sans modération

Avec son Chèvre moulu au lait frais, Soignon s'invite dans votre cuisine. Peu calorique, ce fromage se savoure sur une simple tranche de pain grillé, avec un soupçon d'huile d'olive et d'herbes de Provence. Et dans chacune de vos recettes, entrée ou plat, il apportera sa texture crémeuse, son goût délicat et cette légèreté appréciée de tous.



SOIGNON



Ensemble pour le meilleur du chèvre

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. www.mangerbouger.fr

TERRINE DE FOIE GRAS aux pistaches et cranberries

Une terrine de foie gras
mi-cuit à préparer
maison avec une
délicieuse note
d'originalité acidulée
qui lui apporte
du croquant !



POUR 6 À 8 PERSONNES
PRÉPARATION : 10 MN
CUISSON : 35 MN REPOS : 24 H 30

■ 1 foie gras de canard cru extra de 500 g environ ■ 40 g de cranberries séchées ■ 40 g de pistaches mondées non salées ■ 1 c. à café de sel ■ 1/2 c. à café de poivre moulu ■ 1 c. à café de quatre-épices ■ 3 c. à soupe de Lillet blanc ou rosé, ou de Martini blanc.



Sortir le foie du réfrigérateur 30 mn avant de le préparer pour le laisser s'assouplir légèrement. Séparer les lobes à la main, puis couper le gros lobe en deux, au milieu.

Retirer délicatement les plus grosses veines à l'aide d'un couteau d'office pointu. Bien essuyer. Saler, poivrer et parsemer d'épices les lobes de tous côtés. Réserver au frais 1 h au moins.



Faire macérer les cranberries dans le Lillet 1 h au moins, les égoutter, mélanger avec les pistaches. Préchauffer le four à 100 °C (th. 3-4).



Mettre la moitié du foie dans une terrine, tasser légèrement, parsemer les cranberries et les pistaches, puis couvrir du reste de foie gras. Tasser délicatement, arroser avec le reste de Lillet. Couvrir de papier d'aluminium et cuire 35 mn dans un bain-marie chaud au four.



Laisser tiédir la terrine, puis retirer la graisse fondue, la filtrer et réserver. Filmer la terrine, poser une planchette avec un poids dessus, puis réserver au réfrigérateur 18 h. Faire fondre la graisse réservée, la verser sur la terrine, laisser figer et réfrigérer au moins 4 h avant de servir.

À FAIRE

- ✓ Utiliser une terrine de dimensions adaptées au poids du foie cru : pour un foie de 500 à 600 g, la terrine classique en porcelaine, de forme rectangulaire (15 x 10 cm environ) est parfaite. Elle est vendue aussi avec une presse, c'est un peu plus cher mais très pratique.
- ✓ À défaut de presse vendue avec la terrine, faites couper une planchette en bois aux dimensions intérieures de la terrine, et entourez-la de papier d'aluminium.
- ✓ Appuyer légèrement sur le foie tiède pour récupérer le plus de graisse possible afin d'obtenir une présentation nette.
- ✓ Déguster dans les 5 jours après la réalisation, pas plus. Cette méthode ne permet pas la conservation longue du foie gras.

À NE PAS FAIRE

- ✓ Cuisiner le foie cru s'il présente des traces de fiel, de couleur jaune vert. Une trace minime gâcherait le goût de toute votre préparation : rapportez-le au vendeur.
- ✓ « Charcuter » le foie gras pour lui retirer toutes ses petites veines. Retirer les plus grosses suffit.
- ✓ Appuyer sur le foie cru s'il dépasse un peu de la terrine : il fondra à la cuisson et s'étalera naturellement.
- ✓ S'inquiéter si le foie ne semble pas cuit en sortant du four : c'est parfait, il se raffermira au réfrigérateur.
- ✓ Couvrir la terrine avec le couvercle lors de la cuisson : celui-ci ne sert qu'à la présentation ou pour le rangement au réfrigérateur.

Le mois prochain : leçon n° 30, la galette des rois

PHOTOS SUZANNE SALE

Le bon choix



Accompagné

Sur une recette de Guy Martin, un coffret pour 5 à 6 personnes, comprenant un foie gras de canard entier du Sud-Ouest aux 4 baies et un pot de compotée aux fruits du mendiant. **Delpéyrat, 200 g, 31,95 €.**



Foies gras

PRÊTS À DÉGUSTER

À sortir du réfrigérateur 10 à 15 mn avant de les servir, ces foies gras ne nécessitent qu'un couteau à lame fine, pour les trancher.



Mi-cuit primé

Dans une terrine en faïence, un foie gras de canard mariné au vieux muscat, fin et onctueux, médaille d'Argent du dernier Concours Général Agricole. **Godard, la terrine faïence 300 g (6 à 7 parts), 36,90 €.**



Pour deux

Pour déguster un bon mi-cuit, même à deux et sans avoir de restes, deux tranches de foie gras de canard entier truffé du Sud-Ouest. **Comtesse du Barry pour Monoprix, 2 x 35 g, à partir de 13,99 €.**



Bon rapport qualité-prix Un goût marqué de canard pour cette nouvelle recette au piment béarnais fumé, prévue pour 5 personnes. **Leader Price, 180 g, 8,81 €.**



Fruité

Assaisonné à l'armagnac et au poivre doux, un foie gras délicat à la saveur préservée par une cuisson douce. **Jean Larnaudie, 6 parts, 200 g, 25,95 €.**



Typé Cuit au torchon, ce foie gras de canard entier du Sud-Ouest à la texture ferme permet une douzaine de parts à la jolie présentation. **Montfort, 420 g, 41,35 €.**



PHOTOS PRESSE. LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS.

Wolfberger

LA GRIFFE
DES GRANDS D'ALSACE



LES GRANDS VINS
DÉBORDANTS D'ALSACE
ET DE GÉNÉROSITÉ.

La générosité et la richesse des terroirs d'Alsace confèrent aux cépages une complexité aromatique exceptionnelle. Boutique en ligne sur wolfberger.com   

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LES VOLAILLES

Les reines de la fête

Chapon aux délices du Sud-Ouest

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 45 MN
CUISSON : 2 H 40

■ 1 chapon de 3 kg, et ses abats.
Farce : ■ 120 g de foie gras mi-cuit
■ 80 g de jambon de Bayonne ■ 100 g de mie de pain de campagne
■ 4 échalotes ■ 1 gousse d'ail ■ 2 c. à soupe de graisse de canard
■ 1 pincée de 4-épices ■ sel ■ poivre.
Garniture : ■ 600 g de petits cèpes décongelés ■ 2 pommes bio
■ 1 gousse d'ail ■ 1 bouquet de persil plat ■ huile d'olive ■ 30 g de beurre
■ sel ■ poivre.

Hacher grossièrement au couteau les abats du chapon, les faire rissoler 2 mn dans la moitié de la graisse. Peler et hacher les échalotes et l'ail, les cuire 5 à 7 mn dans la graisse restante, les égoutter. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Humecter la mie de pain de 5 cl d'eau, l'écraser à la fourchette. Couper le foie gras en cubes et le jambon en lanières. Réunir les ingrédients dans un saladier, assaisonner et mélanger à la fourchette.

Farcir le chapon de cette préparation, fermer l'ouverture avec des piques. Enduire le chapon du reste de graisse de canard, cuire au four 2 h 30 en l'arrosant régulièrement avec le jus rendu.

Peler et hacher l'ail, ciseler le persil. Couper les plus gros cèpes en 2 ou 4. Couper les pommes lavées en tranches.

Saisir les cèpes 3 à 4 mn par face dans une poêle dans l'huile à feu vif. Ajouter ail et persil, sel et poivre. Réserver au chaud. Poêler les pommes dans le beurre, les dorer 3 mn par côté.

Servir le chapon avec les cèpes et les pommes. Présenter la farce à côté, et le jus de cuisson dégraissé dans une saucière.

Chapons, dindes et autres volatiles, farcis ou bien garnis, font les belles tables gourmandes.





Magret de canard à la mandarine

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MN
CUISON : 20 MN

■ 2 magrets de canard
 ■ 2 mandarines ■ 2 tranches de pain d'épice ■ 40 cl de jus de mandarine (10 à 12 mandarines ou jus Alain Milliat, Tropicana)
 ■ 60 g de beurre ■ 10 cl de liqueur de mandarine ■ sel ■ poivre.

Peler les mandarines à vif en retirant la peau blanche. Prélever les seg-

ments, les faire revenir 2 à 3 mn dans 30 g de beurre à feu vif, puis cuire à feu doux 5 mn.

Quadriller le gras des magrets en croissons avec la pointe d'un couteau.

Cuire les magrets côté gras 6 à 8 mn à feu vif. Jeter le gras de cuisson, retourner les magrets, saler, poivrer, et cuire 4 à 6 mn à feu moyen selon la cuisson désirée. Réserver au chaud sous un papier d'aluminium.

Verser le jus de fruits dans la poêle, porter à ébullition en grattant les sucs de cuisson, laisser réduire, saler,

poivrer, puis ajouter le reste de beurre en fouettant.

Chauffer l'alcool, le verser sur les mandarines bien chaudes, flamber aussitôt.

Trancher les magrets, servir avec les segments de mandarine, le pain d'épice coupé en morceaux, et la sauce.

Parfum renforcé

Utilisez des mandarines non traitées, pour râper le zeste juste avant de servir sur les tranches de canard.

Plaisirs salés Les volailles



Notre conseil vin

Un quincy généreux, au nez expressif et bouche onctueuse révélant des notes de fruits compotés, à servir entre 8 et 12 °C.

Jean-Michel Sorbe, Clos de la Victoire, 14 €.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



Chapon de pintade en cocotte lutée

POUR 6 PERSONNES PRÉPARATION : 45 MN
REPOS : 10 MN CUISSON : 2 H 35

- 1 chapon de pintade d'environ 1,7 kg et son foie
- 150 g de foies de volaille
- 200 g de foie gras de canard cru
- 50 g de jambon cru
- 1,5 kg de carottes
- 2 petits oignons
- 100 g de marrons cuits
- 50 g de noisettes décortiquées
- 40 g de beurre
- 2 tranches de pain de mie
- 1 petite boîte de pelures de truffe
- 250 g de farine
- 10 cl de lait
- 1 œuf
- sel
- poivre.

Faire tremper le pain de mie dans le lait. Hacher le foie du chapon avec les foies de volaille et le jambon, puis les cuire 5 mn avec 20 g de beurre. Ajouter, hors du feu, le pain égoutté, le foie gras en dés, les pelures de truffe, l'œuf, les marrons et les noisettes concassées, saler et poivrer. Mélanger et en farcir la volaille. Coudre l'ouverture et poser la volaille dans une cocotte. La badigeonner du beurre restant. Cuire 40 mn au four préchauffé à 200 °C (th. 6-7), en arrosant 2 fois la volaille de sa graisse.

Peler les carottes et les couper en rondelles épaisses. Peler et émincer les oi-

gnons. Disposer autour de la volaille.

Mélanger la farine avec un peu de sel et un peu d'eau pour obtenir une pâte molle. Couvrir la cocotte de son couvercle. Façonner un boudin de pâte et le coller avec un peu d'eau à la jointure du couvercle pour fermer la cocotte hermétiquement.

Cuire 1 h 50 au four. Servir directement.

Le bon accompagnement

Réalisez des pommes de terre Darphin (râpées et assaisonnées) et faites-les cuire 20 mn, bien pressées, dans des petits moules beurrés à 200 °C (th. 6-7).



Dinde farcie au risotto à la morille

POUR 8 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MN
TREMPAGE : 1 H CUISSON : 3 H 30

■ 1 dinde Label Rouge d'environ 3,5 kg ■ 2 c. à soupe d'huile de pépins de raisin.
La farce : ■ 40 g de morilles séchées ■ 400 g de riz rond à risotto ■ 20 cl de bouillon de légumes ■ 2 échalotes ■ 1/2 citron jaune ■ 10 cl de vin blanc sec ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 brin de persil.
Les légumes glacés : ■ 400 g de mini-carottes ■ 4 endives ■ 1 c. à soupe de jus de citron jaune ■ 3 c. à soupe de sirop d'érable ■ 1 c. à soupe d'huile de pépins de raisin ■ sel ■ poivre.

Préparer la farce : faire tremper 1 h les morilles dans 1 bol d'eau tiède. Égoutter en conservant 20 cl d'eau de trempage. Éplucher et hacher les échalotes.

Faire revenir les échalotes hachées et les morilles avec l'huile d'olive, ajouter le riz, mélanger, puis verser le vin.

Cuire à feu moyen jusqu'à évaporation du liquide, sans cesser

de mélanger, puis verser petit à petit le bouillon de légumes et l'eau de trempage des morilles en mélangeant, cuire 20 mn. Saler et poivrer, puis, hors du feu, incorporer le citron en dés et le persil ciselé.

Farcir la dinde de la préparation. Fermer la cavité avec une pique, lier les cuisses avec de la ficelle. Poser la dinde sur un flanc dans un plat creux, saler et poivrer, arroser d'huile.

Cuire 20 mn au four préchauffé à 160 °C (th. 5-6). Retourner la dinde sur l'autre flanc, arroser et cuire à nouveau 20 mn. Poser la volaille sur le dos, arroser et cuire 2 h 20 environ en arrosant fréquemment avec le jus.

Peler les mini-carottes en laissant 2 cm de fanes. Faire revenir dans une sauteuse avec l'huile, le sirop d'érable et 1 pincée de sel, puis ajouter 2 c. à soupe d'eau et le jus de citron. Cuire 5 mn en tournant régulièrement les carottes, puis ajouter les endives coupées en 2 et cuites 10 mn à la vapeur. Cuire jusqu'à évaporation du liquide.

Ôter la ficelle et servir la volaille entourée des légumes.

Poularde au pot, sauce gribiche

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 35 MN
CUISSON : 2 H

■ 1 poularde d'environ 2 kg
 ■ 8 carottes ■ 6 petits poireaux
 ■ 3 branches de céleri
 ■ 2 oignons ■ 1 bouquet garni
 ■ 3 clous de girofle ■ 8 grains de poivre noir ■ baies roses.
Farce : ■ 1 blanc de volaille
 ■ 3 foies de volaille ■ 100 g de champignons de paris
 ■ 1 échalote ■ 1 c. à soupe de persil haché ■ 1 gousse d'ail
 ■ 1 tranche de pain de mie
 ■ 10 cl de crème liquide ■ 1 œuf
 ■ sel ■ poivre. **Sauce :** ■ 2 œufs durs ■ 20 cl de mayonnaise
 ■ 5 cornichons hachés ■ 2 c. à soupe de câpres hachées ■ 2 c. à soupe d'estragon haché
 ■ 1 c. à soupe de moutarde.

nettoyés, les ajouter. Mélanger avec le persil, l'œuf, sel et poivre. En farcir la poularde et coudre l'ouverture.

Mettre la volaille dans une cocotte, couvrir d'eau. Ajouter le bouquet garni, les oignons pelés et piqués des clous de girofle, du poivre et le céleri effilé. Porter à ébullition, puis couvrir et laisser mijoter 1 h 15.

Peler et laver les légumes restants. Les ajouter autour de la poularde, cuire encore 45 mn.

Faire la sauce : hacher les œufs durs, les mélanger aux autres ingrédients. Saler, poivrer.

Servir la volaille parsemée de baies roses concassées, avec les légumes coupés et la sauce.

Les bons gestes

Détaillez la farce en tranches et servez-la avec la volaille découpée et les légumes, décorez les assiettes de feuilles de cerfeuil ou de persil. Gardez le bouillon pour le déguster en potage, par exemple avec des vermicelles.

Préparer la farce : faire tremper le pain avec la crème dans un saladier. Hacher finement le blanc de volaille, les foies, l'ail, l'échalote et les champignons



PHOTOS SUZANNE SALLÉ, PRESSE

Plaisirs salés *Les volailles*

Dinde au bacon et amandes

POUR 8 À 10 PERSONNES
PRÉPARATION : 25 MN
CUISSON : 2 H 40 REPOS : 1 H 35

■ 1 dinde de 4 à 4,5 kg ■ 180 g de bacon ■ 1 oignon
■ 2 gousses d'ail ■ 1 feuille de sauge ■ 100 g de chapelure
■ 80 g d'amandes effilées
■ huile d'olive ■ 30 g de beurre
■ 2 c. à soupe de farine ■ 15 cl de vin blanc sec ■ 15 cl de bouillon de volaille ■ sel ■ poivre.

Mettre la dinde à température ambiante 1 h à l'avance. Essuyer l'intérieur avec du papier absorbant. Réserver les abats pour une autre utilisation, ou si vous aimez, les couper en dés pour les cuire avec le bacon.

Griller le bacon coupé en dés et l'oignon haché dans 1 filet d'huile bien chaude, 4 à 5 mn, en mélangeant. Ajouter l'ail haché et la sauge finement ciselée, cuire encore 2 mn. Ajouter hors

du feu la chapelure et les amandes, sel, poivre. Laisser refroidir 15 mn.

Remplir la dinde avec la farce. Croiser les pattes et les maintenir avec de la ficelle de cuisine. Mettre la dinde dans un plat à four, la badigeonner d'huile.

Cuire 2 h 30 au four préchauffé à 160 °C (th. 5-6). Vérifier la cuisson en piquant la jointure de la cuisse avec une brochette, le jus doit être limpide. Laisser reposer, bien emballé, 20 mn.

Faire la sauce : récupérer le jus de cuisson, jeter l'excédent de gras. Faire fondre le beurre dans une casserole, puis verser la farine en fouettant, cuire 1 mn sans cesser de mélanger, puis ajouter le vin, le bouillon de volaille et 2 c. à soupe de jus de cuisson. Porter à ébullition sans cesser de fouetter. Allonger au besoin avec du jus de cuisson. Saler, poivrer.

Servir la dinde accompagnée de la sauce, avec éventuellement des pommes de terre vapeur.



Ballottines aux fruits secs

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 35 MN
CUISSON : 20 MN

■ 6 escalopes de dinde
■ 9 figues sèches moelleuses
■ 9 pruneaux dénoyautés
■ 9 abricots secs ■ 140 g de cerneaux de noix ■ 2 kg de carottes ■ 2 échalotes
■ 2 oignons ■ 2 c à soupe de ciboulette ciselée ■ 1 cube de bouillon de volaille instantané
■ 2 c. à soupe rases de Maïzena ■ 20 cl de vin blanc sec ■ 40 cl de lait d'amande
■ 20 g de beurre ■ sel ■ poivre.

Couper les fruits secs en dés. Les mélanger avec les 3/4 des cerneaux de noix concassés. Poser un peu de farce sur chaque escalope assaisonnée et former un rouleau. Saler et poivrer. Envelopper chaque ballottine dans un carré de film alimentaire, torsader les extrémités et cuire à la vapeur 20 mn.

Peler, puis couper les carottes en morceaux. Peler les échalotes, les couper en 4. Faire cuire les carottes et les échalotes dans le lait d'amande avec le bouillon environ 20 mn à couvert. Mixer finement.

Peler les oignons et les hacher. Les faire suer 5 mn dans une poêle dans le beurre chaud. Ajouter le vin blanc et faire mijoter à couvert 10 mn. Délayer 5 cl d'eau avec la Maïzena et l'incorporer à la sauce. Faire bouillir 2 mn et rectifier l'assaisonnement.

Servir les ballottines coupées en 2 en biais, nappées de sauce, avec la purée saupoudrée du reste de cerneaux concassés et de ciboulette.

Des rouleaux parfaits
Découpez 6 grands carrés dans du film alimentaire de qualité pour envelopper les rouleaux de dinde bien serrés en liant les extrémités par un bout de ficelle.



Cocotte de poularde aux morilles

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 35 MN
CUISSON : 40 MN

■ 5 blancs de poularde ■ 3 kg de pommes de terre à chair ferme ■ 60 g de morilles séchées ■ 250 g de fèves décortiquées surgelées ■ 2 échalotes ■ 2 oignons ■ 40 cl de bouillon de volaille ■ 20 cl de riesling ■ 30 g de farine ■ 25 cl de crème liquide ■ 40 g de beurre ■ sel ■ poivre ■ muscade.

Réhydrater 30 mn les morilles dans un large récipient d'eau tiède. Peler les pommes de terre et les couper en tranches de 1 cm d'épaisseur. Découper des petites étoiles avec un emporte-pièce. Les cuire à la vapeur 8 à 10 mn.

Peler les échalotes et les oignons, les hacher. Poêler les blancs de poularde assaisonnés, côté peau en premier, 5 à 6 mn de chaque côté dans 20 g de beurre. Réserver.

Faire suer les oignons et les échalotes 6 à 7 mn dans la même poêle avec 20 g de beurre et les morilles bien égouttées. Saler et

poivrer. Saupoudrer de farine, remuer 2 mn, puis ajouter le vin et le bouillon froid. Porter à ébullition en remuant. Laisser mijoter 7 mn.

Ajouter la crème, puis les blancs de volaille coupés en morceaux. Saler, poivrer et ajouter de la muscade râpée. Laisser mijoter 10 mn. Réchauffer les étoiles de pommes de terre et les fèves surgelées à la vapeur 6 à 7 mn. Répartir dans 6 mini-cocottes. Servir.

Petit plus

Vous pouvez remplacer le riesling par du vin jaune, plus typé.



Mieux connaître



LES CHAPONS DE VOLAILLE fondant régal !

Il est de plus en plus facile de trouver ces volailles généreuses, prévues spécialement pour les fêtes.

Qu'ils soient élevés selon les chartes du Label Rouge, de l'AOC des volailles de Bresse ou de qualité fermière, les chapons sont sélectionnés dès le départ pour devenir les généreuses volailles des belles tablées de Noël. Il faut en effet plusieurs mois pour qu'un jeune coq ou pintadeau devienne un dodu chapon à la chair goûteuse, fondante et fine. Chaponné (castré), il est ensuite richement nourri avec des céréales et des produits laitiers pour les volailles de Bresse ou Label Rouge. C'est en effet le dérèglement hormonal dû à cette petite intervention qui assure la prise de poids et le persillage de la chair, en répartissant la graisse en micro-infiltrations dans les tissus musculaires.

Deux types de chapon

Pour 6 à 8 personnes, le **chapon de poulet** pèse de 2,5 à 3,5 kg. Comptez de 9 à 11 € le kilo en Label Rouge. Le **chapon de pintade** est plus rare. Sorti de l'oubli voici quelques années, on le trouve plus facilement, mais

il reste beaucoup moins répandu que le chapon de poulet. Plus petit, le chapon de pintade a un goût délicat et plus marqué, au parfum proche de celui du gibier. Avec un poids de 2,2 à 2,8 kg, il convient pour 4 à 6 personnes, tandis que son prix au kilo tourne autour de 12 à 14 € le kilo en Label Rouge.

Où les acheter ?

On ne les trouve qu'au moment des fêtes, et mieux vaut les commander à son volailler. Ils peuvent être vendus vidés, ou seulement effilés, c'est-à-dire plumés et sans viscères, mais avec encore la tête, les pattes, le foie, le gésier... Vérifiez et demandez qu'on vous prépare la bête si vous ne l'avez jamais fait. Au rayon volailles, ils sont vendus en P.A.C. (prêt à cuire), avec ou sans les abattis, sous des marques de groupement d'éleveurs, comme Saint-Sever.

Bien les conserver

Ils se conservent plusieurs jours au réfrigérateur. L'idéal ? Retirez le chapon de son emballage, et entourez-le d'un torchon.

c'est
(presque)
prêt !



1. Assortiment

Une poêlée de joli méli-mélo de légumes glacés (courge butternut, carotte jaune et violette, asperge verte, oignon grelot) et une sauce aux agrumes, à réchauffer 15 mn.

Picard, 450 g, 4,50 €.



Les bons accords

2. Vite farci

Aux châtaignes et aux girolles, avec un peu de champignons de Paris, pholiottes, oignons et assaisonnement, une farce surgelée prête en 10 mn.

Magda, 300 g, 4,50 €.

3. À poêler

Versez ces girolles dans la poêle, ajoutez une petite persillade, sel, poivre, 7-8 mn de cuisson, ça suffit !

Franprix, 330 g, 4,90 €.

4. Équilibrée

Élaborée avant sa disparition par Jean-Pierre Coffe, une purée qui marie les saveurs de la courge butternut et des marrons, à réchauffer 8 mn.

Leader Price, 500 g, 2,99 €.

5. Joli et pratique

Une purée à la patate douce cuisée au beurre et à la crème, surmontée d'un chutney d'oignons, raisins et cranberries, à réchauffer 20 à 25 mn au four et à poser directement sur chaque assiette.

Thiriet, la boîte de 280 g (4 pièces), 5,35 €.

2



3



4



5

PHOTOS SUCRÉ SALÉ, PRESSE. LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS.



MULLENLOWE PARIS Illustration : Jean-Paul Letellier

TOUT SIMPLEMENT INIMITABLE.

Le secret de Petit Billy ?

Un fromage moulé manuellement
à partir de lait collecté à moins
de 70 km de la fromagerie
garantissant ainsi un fromage
extra frais, et un fondant unique.

Découvrez des recettes originales
et faciles sur petitbilly.com



LE GRAND CHÈVRE MOULÉ À LA MAIN.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière

www.mangerbouger.fr

10 idées
avec
p. 66/77

Ultra-
faciles
p. 67

À
l'improviste
p. 69

Légers
p. 71

Express
p. 73

Prêts
à l'avance
p. 75

Les bons petits plats du quotidien

Notre
coup de
cœur

CAPPUCCINO AUX 2 CHAMPIGNONS

POUR : 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 MN CUISSON : 40 MN

250 g de
champignons
de Paris
20 cl de crème
liquide
30 g de beurre
1 gros oignon

1 gousse d'ail
20 g de cèpes
séchés
1 cube de bouillon
de volaille
sel, poivre.

Réhydrater les cèpes séchés dans 20 cl d'eau tiède. Nettoyer les champignons de Paris et les couper en morceaux.

Peler et émincer l'oignon et l'ail, les faire rissoler 2 mn dans le beurre dans une casserole. Ajouter les champignons de Paris et laisser étuver 5 mn.

Égoutter les cèpes, filtrer leur eau de trempage. Ajouter les cèpes et leur eau dans la casserole, verser 75 cl d'eau bouillante, ajouter le cube de bouillon effrité. Couvrir et cuire 30 mn à feu doux.

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Incorporer la moitié de la crème, goûter et rectifier l'assaisonnement, garder au chaud.

Fouetter la crème restante en chantilly avec une pincée de sel et de poivre. Répartir le cappuccino dans des grandes tasses, couvrir d'un petit nuage de chantilly et déguster aussitôt.

Plus raffiné

Versez sur le velouté quelques gouttes d'huile d'olive parfumée à la truffe.



Les œufs de saumon

Il n'y a pas que les blinis et les toasts pour déguster ces délicieux œufs iodés, mi-fondants, mi-croquants !

1 Makis de saumon Étaler sur un film 4 tranches de saumon fumé posées chacune entre 2 feuilles de laitue. Répartir 3 c. à soupe d'œufs de saumon mélangés à 2 c. à soupe de fromage de chèvre frais. Enrouler serré. Garder au froid 2 h. Ôter le film. Couper en tronçons, poser des œufs de saumon sur chaque maki.

2 Tartare de saint-jacques Couper 6 noix de saint-jacques en dés, mélanger avec 30 g de pousses d'épinards hachées, 4 c. à soupe d'œufs de saumon, 2 c. à soupe de ciboulette hachée, 2 c. à café de jus de citron vert, 1 c. à soupe de crème fleurette. Répartir dans des cuillères apéritives.

3 Crème d'avocat Mixer 100 g de pousses d'épinards blanchis dans 30 cl de bouillon de volaille chaud, ajouter 2 avocats, mixer. Saler, poivrer. Verser dans 4 verrines. Ajouter 1 c. à soupe de Fontainebleau et 1 c. à café d'œufs de saumon dans chaque verrine.

4 Cheesecakes saumonés Tasser dans des cercles le mélange de 100 g de biscuits apéritifs écrasés avec 40 g de beurre. Mélanger 100 g de mascarpone, 200 g de chèvre frais, 2 tranches de saumon fumé haché. Verser dans les cercles, garder au frais 2 h, puis démouler et décorer d'œufs de saumon.

5 Pommes farcies Couper en 2 dans la longueur 12 pommes de terre cuites, les creuser. Mélanger la chair écrasée avec 1 pomme granny en brunoise, 3 c. à soupe de fromage battu, 1 c. à café de pluches d'aneth, 4 c. à soupe d'œufs de saumon, en farcir les pommes de terre.

6 Œufs brouillés Couper l'extrémité pointue de 4 œufs extra-frais. Les vider et les cuire en brouillade avec 2 c. à soupe de crème fraîche. Saler, poivrer. Verser dans les coquilles lavées et séchées, ajouter 1 c. à café d'œufs de saumon.

7 Rosaces d'endives Disposer des feuilles de mini-endives en rosace sur 4 assiettes, pointes vers le centre de l'assiette. Mélanger 2 Fontainebleau avec 2 c. à soupe d'œufs de saumon, le jus d'1/2 citron. Répartir sur les pointes d'endives. Parsemer de pluches d'aneth.

8 Rouleaux au sarrasin Tartiner 3 galettes de blé noir de 180 g de ricotta avec 1 oignon blanc haché, 2 c. à soupe de ciboulette hachée, sel, poivre. Parsemer de 4 c. à soupe d'œufs de saumon. Former des rouleaux serrés, les couper en tronçons. Servir.

9 Toupies de radis noir Couper 1/2 radis noir en fines rondelles. Plier chaque rondelle en cône, maintenir avec une pique. Mélanger 2 c. à soupe d'œufs de saumon et 1/2 c. à café de zeste de citron râpé avec 2 c. à soupe de crème fouettée. Déposer 1 c. à café dans chaque cône. Servir frais.

10 Sauce marine Mélanger 20 cl de crème liquide avec le jus d'1 citron, 80 g d'œufs de saumon, poivrer. Servir avec une terrine de poisson, des œufs pochés...

11 Crème de saumon Mixer 80 g de saumon fumé avec 3 c. à soupe de crème, 1 oignon blanc. Poivrer. Incorporer 3 c. à soupe d'œufs de saumon. Servir avec des courgettes taillées en spaghetti et cuites 2 mn à l'eau salée.

**Petits soufflés
au chèvre frais**

Petit
prix

**Gratin chou
et saumon**

Recettes ultra-faciles

**Oie farcie
aux pommes**

**Douceur
au chocolat blanc**

GRATIN CHOU ET SAUMON

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MN CUISSON : 30 MN

400 g de filet de saumon sans peau
1/2 chou-fleur
200 g de pâtes fusilli
30 cl de crème liquide
1 jaune d'œuf
1 citron
50 g de cantal
10 g de beurre
4 brins de persil
sel, poivre



Détacher les bouquets du chou-fleur et les cuire 12 mn dans l'eau bouillante salée, égoutter. Cuire les pâtes à l'eau bouillante salée le temps indiqué sur le paquet, égoutter.

Rincer et éponger le saumon, le couper en morceaux. Mélanger la crème, le jaune d'œuf, du sel, du poivre et 3 c. à soupe de jus de citron. Préchauffer le four à 190 °C (th. 6-7).

Répartir dans un plat à gratin beurré les pâtes, le chou-fleur et le saumon. Arroser de crème et parsemer de cantal râpé. Enfourmer 20 mn. Servir chaud, parsemé de persil ciselé.

Plus croquant

Parsemez le gratin de 2 c. à soupe de noisettes concassées avant d'enfourmer.

PETITS SOUFFLÉS AU CHÈVRE FRAIS

POUR 4 À 5 PERSONNES
PRÉPARATION : 10 MN CUISSON : 20 MN

4 œufs
200 g de chèvre frais (type Chavroux)
3 c. à soupe de grana padano râpé
1 c. à soupe de farine
3 c. à soupe de crème épaisse
2 c. à soupe de ciboulette hachée
2 c. à soupe de persil haché
10 g de beurre
sel, poivre 5 baies



Faire fondre le beurre et en badigeonner 4 ramequins au pinceau. Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7).

Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Mélanger les

jaunes avec la farine, puis incorporer les fromages et la crème, saler peu, poivrer et ajouter les herbes. Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.

Remplir les ramequins aux 2/3. Cuire 15 à 20 mn sans ouvrir la porte du four. Servir aussitôt.

Bien accompagné

Servez avec une salade de roquette relevée d'une vinaigrette au miel.

DOUCEUR AU CHOCOLAT BLANC

POUR 6 PERSONNES PRÉPARATION : 20 MN
CUISSON : 10 MN RÉFRIGÉRATION : 3 H

50 cl de crème liquide entière
100 g de chocolat blanc
50 g d'amandes entières
1 grenade
3 c. à soupe de sirop d'agave
6 c. à soupe de sucre en poudre
3 feuilles de gélatine (6 g)
1 sachet de sucre vanillé
10 g de beurre



Faire ramollir la gélatine 10 mn dans un bol d'eau froide. Râper le chocolat.

Porter à ébullition la crème avec 2 c. à soupe de sucre et le sucre vanillé. Hors du feu, incor-

porer la gélatine essorée, puis le chocolat râpé en fouettant. Verser dans des moules en silicone. Réfrigérer au moins 3 h.

Prélever les graines et le jus de la grenade. Mixer la moitié des graines avec le jus et le sirop d'agave, filtrer. Mélanger avec les graines restantes. Réserver au frais.

Chauffer le sucre restant avec 2,5 cl d'eau jusqu'à 118 °C (environ 3 mn). Hors du feu, ajouter les amandes en remuant. Remettre sur le feu et laisser caraméliser. Ajouter le beurre. Répartir 6 petits tas sur une feuille de papier sulfurisé et laisser durcir.

Servir les crèmes démoulées, décorées des graines de grenade et des amandes caramélisées.

OIE FARCIE AUX POMMES

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MN CUISSON : 2 H 35

1 oie de 3 kg vidée
3 pommes gala
100 g de cranberries
1 échalote
30 g de beurre
4 c. à soupe de calvados
50 cl de cidre brut
2 pincées de 4-épices
sel, poivre 5 baies



Laver les pommes et les tailler en dés, les mélanger avec le calvados, le 4-épices, un peu de sel et de poivre. Peler et émincer l'échalote, la faire blondir 3 à 4 mn dans 20 g de beurre sur

feu moyen.

Mélanger les pommes avec l'échalote et les cranberries. Préchauffer le four à 220 °C (th. 7-8). Farcir l'oie de cette préparation, la brider, puis la saler et la poivrer.

Beurrer un plat à four, poser l'oie, poitrine vers le haut et enfourmer 30 mn. La retourner, l'arroser de cidre et baisser la température du four à 180 °C (th. 6). Continuer la cuisson 2 h en l'arrosant régulièrement et en la retournant 30 mn avant la fin de la cuisson.

Poser l'oie sur un plat de service et la laisser reposer 10 mn recouverte de papier aluminium. Servir l'oie découpée avec la sauce dégraissée.

PHOTOS FOOD & FOTO, HAMBURG

**Petits choux
au foie gras**



**Carpaccio de saint-jacques
au fromage frais**



Recettes à l'improviste

**Roulé de volaille aux
champignons**



**Verrines ultra-
gourmandes**



CARPACCIO DE SAINT-JACQUES AU FROMAGE FRAIS

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 10 MN

12 belles noix
de saint-jacques
4 portions
de Carré Frais
4 c. à soupe de noix
de coco râpée
1 citron vert bio
huile d'olive
fleur de sel



Paner les portions de fromage de noix de coco râpée, réserver au frais.
Tailler les noix de saint-jacques en fines tranches, les disposer en rosace sur les assiettes. Arroser d'1 filet

d'huile et de jus de citron, parsemer de fleur de sel.

Disposer les portions de fromage au centre. Servir frais, parsemé de zeste de citron râpé.

Bon compagnon

Servez avec de fines tranches de baguette aux graines légèrement toastées.



PETITS CHOUX AU FOIE GRAS

POUR ENVIRON 15 CHOUX
PRÉPARATION : 10 MN CUISSON : 5 MN

15 petits choux
(décongelés ou du
boulanger)
100 g de foie gras
entier du Sud-
Ouest
15 cl de crème
liquide entière
baies roses



Faire fondre le foie gras au bain-marie. Incorporer 5 cl de crème liquide bien froide et 1 pincée de baies roses concassées.

Fouetter le reste de crème liquide bien froide en chantilly. L'incorporer délicatement en trois fois à la préparation.

Couper un chapeau aux choux, les farcir de la préparation et conserver au frais jusqu'au moment de servir.

Bien organisé

Préparez la farce à l'avance, réfrigérez et faites le dressage au dernier moment pour que les choux gardent de la tenue.



VERRINES ULTRA-GOURMANDES

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 10 MN

1 mangue
8 sablés à la
châtaigne
25 cl de crème
anglaise
4 petites boules
de sorbet noix de
coco
4 carrés de
chocolat noir



Peler la mangue et couper sa chair en morceaux. Faire des copeaux de chocolat à l'aide d'un Économe.

Casser grossièrement les sablés dans le fond de 4 verrines. Ajouter les

morceaux de mangue, verser la crème anglaise, poser une boule de sorbet et parsemer de copeaux de chocolat. Servir aussitôt.

Variantes

Cette recette est déclinable selon vos envies : ananas au sirop, sablés au citron, sorbet menthe...



ROULÉ DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 10 MN CUISSON : 25 MN

4 blancs de poulet
fermier
200 g de
champignons
de Paris
2 échalotes
1 l de bouillon
de volaille
400 g de purée
de marrons
huile d'olive
sel, poivre 5 baies



Émincer finement les champignons et les échalotes, les faire revenir 5 mn dans 1 filet d'huile. Saler et poivrer. Laisser refroidir.

Ouvrir les blancs de poulet en portefeuille, les

aplatir à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Poser chaque blanc sur un film alimentaire, garnir de champignons, rouler en serrant bien et ficeler chaque extrémité. Cuire 20 mn dans le bouillon de volaille frémissant.

Réchauffer la purée. Ôter le film et découper les blancs de poulet en tranches, les servir sur les assiettes chaudes avec la purée.



PHOTOS R. SHAW/BALIER SYNDICATION, ISTOCK, FOTOLIA, PRESSE

**Verrines
terre-mer**

160 kcal/
pers



**Cassolettes
de petits légumes**

200 kcal/
pers



Recettes légères

**Magrets
aux fruits**

230 kcal/
pers



**Sorbet
citron-verveine**

45 kcal/
pers



CASSOLETTES DE PETITS LÉGUMES

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN CUISSON : 30 MN

1 tête de brocoli
2 carottes
1 courgette
8 mini-mais en barquette
1 échalote
1 gousse d'ail
2 cm de gingembre frais
10 brins de coriandre
1 rouleau de pâte feuilletée
10 cl de crème allégée
1 œuf
10 cl de bouillon de légumes
1 c. à café de curry sel



Peler les carottes et les couper en rondelles. Détacher les fleurettes de brocoli. Couper la courgette en gros dés. Cuire ces légumes à la vapeur avec les mini-mais 10 mn.

Peler et hacher l'échalote, l'ail et le gingembre. Laver et ciseler la coriandre. Préchauffer le four à 200 °C (th 6-7).

Mélanger les légumes précuits avec les aromates, la crème, le bouillon, le curry, le gingembre et 1 pincée de sel. Répartir dans des cassioles.

Réétaler finement la pâte déroulée et découper 4 disques un peu plus grands que les cassioles. Les badigeonner d'œuf battu et les placer sur les cassioles en pressant les bords. Enfourner 20 mn et servir chaud.

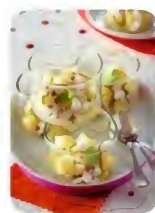
Encore plus léger

Si vous remplacez la pâte feuilletée par 2 feuilles de brick superposées.

VERRINES TERRE-MER

POUR 4 PERSONNES PRÉPARATION : 10 MN
CUISSON : 10 MN RÉFRIGÉRATION : 1 H

200 g de filet de poisson blanc (daurade, bar)
400 g de pommes de terre à chair ferme
1 oignon rouge
1 gousse d'ail
4 brins de menthe
10 cl de bière blonde
1 c. à soupe d'huile d'olive
sel, poivre



Peler et couper les pommes de terre en dés. Les cuire à la vapeur 10 mn, puis les verser chaudes dans un saladier. Les arroser de la bière et d'huile, saler et poivrer. Mélanger et laisser refroidir.

Peler et hacher l'oignon et l'ail. Rincer et ciseler la menthe. Couper le filet de poisson en dés. Ajouter tous ces ingrédients dans le saladier et mélanger.

Réfrigérer 1 h avant de servir.

Sécurité

Pour une consommation crue, veillez à prendre un poisson ultra-frais, qui n'a pas trainé sur les étals, ni dans le frigo.

SORBET CITRON-VERVEINE

POUR 4 PERSONNES PRÉPARATION : 20 MN
CUISSON : 5 MN CONGÉLATION : 30 MN

6 citrons verts bio
40 g de stevia en poudre cristallisée
20 cl de lait écrémé
1 petit blanc d'œuf
3 brins de verveine



Râper le zeste de 3 citrons, les ébouillanter 3 mn, égoutter. Presser les citrons de façon à obtenir 15 cl de jus.

Mettre dans une casserole 15 cl d'eau, la stevia, la verveine et les

zestes blanchis, porter à ébullition 2 mn. Laisser bien refroidir avant de retirer la verveine et d'ajouter le lait et le jus de citron.

Fouetter le blanc en neige et l'incorporer à la préparation. Faire prendre en sorbatière. Mettre au congélateur 30 mn.

Façonner des boules de sorbet et servir dans des coupelles.

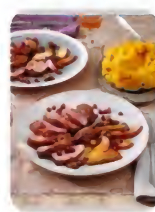
Variante

Vous pouvez remplacer la verveine par de la menthe dont la saveur se marie aussi très bien à celle du citron.

MAGRETS AUX FRUITS

POUR 4 PERSONNES PRÉPARATION : 20 MN
CUISSON : 20 MN MARINADE : 1 H

2 magrets de canard
4 pommes golden
1 grenade
1 orange
40 g d'amandes
5 cl. de calvados
3 brins de thym
sel
1 c. à café de poivre concassé



Dégraissier un peu les magrets, quadriller la graisse restante. Mélanger le jus de l'orange, le calvados, le thym émietté et le poivre. Verser sur les magrets. Laisser mariner au moins 1 h au frais.

Préchauffer le four à 210 °C (th. 7). Laver les pommes, les épépiner et les couper en tranches. Égoutter les magrets, les saler, les poser dans un grand plat côté peau au-dessus et enfourner 6 mn.

Vider la graisse du plat, ajouter les pommes et les amandes, remettre au four 6 à 7 mn. Prélever les graines de grenade.

Trancher les magrets et les servir sur des assiettes avec les pommes, les amandes et les graines de grenade.

Bon compagnon

Accompagnez de potimarron cuit vapeur et écrasé avec un peu de crème allégée et de noix de muscade.

PHOTOS FOOD & FOTO, HAMBURG

**Tatin
de canard**

Prépa
15 mn

Cuisson
25 mn



**Pommes de terre sautées
à la sauge**

Prépa
10 mn

Cuisson
25 mn



Recettes express

**Bœuf en
croûte feuilletée**

Prépa
20 mn

Cuisson
30 mn



**Riz au lait
coco-ananas**

Prépa
15 mn

Cuisson
25 mn



POMMES DE TERRE SAUTÉES À LA SAUGE

POUR 4 PERSONNES

1 kg de petites
pommes de terre à
chair ferme
(grenaille, ratte)
10 feuilles de
sauge
3 gousses d'ail
30 g de beurre
demi-sel
huile d'olive
fleur de sel
sel, poivre 5 baies



Laver et gratter les pommes de terre. Les mettre dans une casserole d'eau froide, porter à ébullition, saler et les précuire environ 8 mn. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau,

elles doivent être tendres. Les égoutter et les éponger.

Chauffer le beurre et 3 c. à soupe d'huile dans une grande poêle antiadhésive sur feu vif à moyen. Dès que le mélange mousse, y faire rissoler les pommes de terre avec l'ail en chemise environ 8 mn en les retournant souvent.

Ajouter les feuilles de sauge, mélanger et continuer la cuisson 5 mn sur feu doux en remuant régulièrement. Assaisonner de fleur de sel et de poivre avant de servir bien chaud.

Côté Sud

Ajoutez quelques aiguilles de romarin en même temps que la sauge.

TATIN DE CANARD

POUR 6 PERSONNES

300 g de pâte
feuilletée
4 c. à soupe de
confit d'oignons
18 tranches de
magret de canard
séché
4 pommes
20 g de beurre +
pour les moules
40 g de sucre en
poudre
1 c. à soupe de
vinaigre
balsamique
poivre



Peler et épépiner les pommes, les couper en lamelles. Les colorer dans le beurre chaud 1 à 2 mn sur chaque face. Saupoudrer de sucre et laisser caraméliser 10 mn à feu doux en les

retournant. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Beurrer 6 moules individuels. Étaler la pâte feuilletée, y découper 6 cercles un peu plus grands que les moules. Répartir les lamelles de pommes, les tranches de magret de canard et le confit d'oignons dans les moules. Arroser de vinaigre, poivrer. Poser la pâte dessus en rentrant les bords.

Cuire 25 mn au four. Servir chaud accompagné d'une salade de mesclun.

Plus rapide

Remplacez les pommes par des tranches de mangue au sirop bien égouttées.

RIZ AU LAIT COCO-ANANAS

POUR 4 PERSONNES

1 boîte d'ananas au
sirop (env. 560 g)
30 cl de lait
20 cl de lait de
coco
10 cl de crème
150 g de riz rond
1 gousse de vanille
80 g de sucre
40 g de cerneaux
de noix
1 brin de menthe
(facultatif)



Précuire le riz 5 mn dans une casserole d'eau bouillante. L'égoutter et le mélanger dans une casserole avec le sucre, la gousse de vanille fendue et grattée et les deux laits.

Cuire le riz environ 20 mn à feu doux en remuant souvent. Il ne doit presque plus y avoir de liquide. Retirer la gousse de vanille, incorporer la crème. Laisser refroidir.

Égoutter et détailler l'ananas en dés. Concasser les noix. Monter les verrines en alternant riz au lait et dés d'ananas. Parsemer de noix et de feuilles de menthe.

Pour les gourmands

Enrobez les noix concassées de caramel et laissez refroidir.

BŒUF EN CROÛTE FEUILLETÉE

POUR 6 PERSONNES

1,5 kg de rôti
de bœuf
400 g de pâte
feuilletée
4 échalotes
400 g de
champignons des
bois mélangés
1 citron vert bio
1 bouquet de
coriandre
piment en poudre
1 jaune d'œuf
huile d'olive
sel, poivre



Dorer le rôti sur chaque face dans une cocotte huilée. Réserver et laisser refroidir. Faire revenir à place les échalotes et les champignons émincés dans un peu d'huile, cuire jusqu'à évaporation de l'eau.

Verser le jus et le zeste du citron dans la cocotte, parsemer de piment et de coriandre ciselée, saler et poivrer. Laisser refroidir. Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7).

Étaler la pâte, répartir dessus les champignons. Poser le rôti, l'envelopper de pâte, sceller les bords et badigeonner de jaune d'œuf dilué avec de l'eau. Enfourner 20 mn.

Laisser la viande reposer 5 mn avant de la servir tranchée.

Sauce caramélisée

Chauffez 10 mn dans une casserole le jus d'1 orange, 3 c. à soupe de miel, 3 c. à soupe d'huile, 3 c. à soupe de sauce soja et 20 cl de fond de volaille.

PHOTOS FOOD & FOTO, HAMBURG

**Terrine de truite
et légumes**



**Saumon
gravlax**



Recettes prêtes à l'avance

**Goulash
volailier**



**Nougat glacé
aux poires**



SAUMON GRAVLAX

POUR 4 À 6 PERSONNES PRÉPARATION : 20 MN
RÉFRIGÉRATION : 36 H + 2 H

600 g de dos de saumon avec la peau et sans arêtes
300 g de gros sel
275 g de sucre
1 jaune d'œuf
2 c. à café de moutarde au miel
1 c. à café de vinaigre
4 à 5 c. à soupe d'huile
2 bouquets d'aneth
sel, poivre 5 baies



L'AVANT-VEILLE

Rincer le saumon sous l'eau froide, l'éponger et poser 4 à 5 branches d'aneth sur la chair en pressant. Poser le saumon côté peau dans un plat. Mélanger le gros sel,

le sucre et 1 c. à soupe de poivre moulu, verser sur le saumon. Ramener le mélange sel-sucre sur les côtés, filmer et poser des poids sur toute la longueur. Réfrigérer 36 h.

LE JOUR MÊME

Rincer le saumon à l'eau froide, l'éponger et le poser sur un plat. Le parsemer de poivre et d'aneth ciselé, filmer et réfrigérer 2 h.

Mélanger dans un bol le jaune d'œuf, la moutarde, du sel, du poivre et le vinaigre. Puis verser l'huile en filet en fouettant pour obtenir une sauce ferme. Parfumer de 3 brins d'aneth ciselés et réfrigérer.

Servir le saumon tranché avec la sauce.

Astuce

Pour réussir la sauce, tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

TERRINE DE TRUITE ET LÉGUMES

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN CUISSON : 35 MN

400 g de filet de truite fraîche
3 tranches de truite fumée
2 blancs d'œufs
40 cl de crème liquide entière
30 g de tomates séchées
1/2 courgette
1 échalote
10 brins de persil plat
piment d'Espelette
huile d'olive
beurre
sel



LA VEILLE

Peler et hacher l'échalote. Laver et couper la courgette en dés. Faire revenir la courgette et l'échalote 2 mn dans l'huile chaude.

Couper la truite fraîche

en morceaux. Couper la truite fumée et les tomates séchées en mini-dés. Ciseler le persil. Préchauffer le four à 160 °C (th. 5-6).

Mixer la truite fraîche avec les blancs d'œufs et la crème. Saler et pimenter. Verser dans un saladier, incorporer la courgette, la truite fumée, les tomates séchées et le persil. Rectifier l'assaisonnement.

Verser dans une terrine beurrée (ou un moule à cake) et enfourner 30 mn environ. Laisser refroidir et réfrigérer.

LE JOUR MÊME

Démouler, trancher et servir accompagné d'herbes fraîches et de quartiers de citron.

NOUGAT GLACÉ AUX POIRES

POUR 6 PERSONNES PRÉPARATION : 30 MN
CUISSON : 25 MN CONGÉLATION : 12 H

3 œufs
40 cl de crème liquide
100 g de miel d'acacia
80 g de sucre
120 g d'amaretti
3 c. à soupe de pistaches
6 petites poires
30 cl de sirop de cassis
100 g de gelée de cassis



LA VEILLE

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Fouetter les blancs en neige et verser le miel bouillant en fouettant, les incorporer aux jaunes d'œufs. Ajouter délicatement la crème montée en chantilly, puis les 3/4 des amaretti émiettés.

Verser dans un moule à kouglof en silicone ou couvert de film alimentaire, filmer et placer 12 h au congélateur.

Cuire les poires pelées 15 mn dans le sirop de cassis et 1,5 l d'eau, égoutter. Faire réduire de moitié 60 cl de sirop de cuisson, incorporer la gelée et laisser frémir 2 mn. Verser sur les poires et réfrigérer 12 h.

LE JOUR MÊME

Sortir la glace du congélateur 10 à 15 mn avant de la démouler. Parsemer le dessus du reste d'amaretti émiettés et de pistaches concassées. Garnir le centre de poires au jus et déguster.

GOULASH VOLAILLER

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN CUISSON : 1 H

600 g de filet de dinde en cubes
300 g de pleurotes
300 g de brocoli
420 g de dés de tomates en conserve
1 oignon
1 gousse d'ail
1 c. à soupe de farine
1 c. à soupe de paprika
3 brins de sauge
40 g de beurre
1 c. à café de sucre
1 c. à soupe d'huile
sel, poivre



LA VEILLE

Dorer la viande 4 mn dans une cocotte dans l'huile et la moitié du beurre. Ajouter l'oignon et l'ail hachés, mélanger 2 mn. Saupoudrer de paprika et de farine, mé-

langer et ajouter les tomates, les feuilles de 2 brins de sauge et 15 cl d'eau. Saler, poivrer, sucrer. Faire mijoter 40 mn à couvert.

LE JOUR MÊME

Réchauffer le goulash environ 15 mn.

Laver et couper les champignons en morceaux, les poêler 10 mn dans le reste de beurre, saler. Détailler les brocolis en bouquets, les cuire 10 mn à l'eau bouillante salée, égoutter.

Ajouter le reste de sauge au goulash, servir dans un plat creux avec les légumes.

Bien accompagné

Servez avec des penne qui se garniront de sauce ou des pommes de terre vapeur.

PHOTOS FOOD & FOTO, HAMBURG

Des crêpes dentelle

Alliées des coupes de glace, les crêpes dentelle savent aussi apporter leur croquant et leur saveur inimitable à d'autres recettes.

1 Dentelles des sables Émietter grossièrement 20 crêpes dentelle dans un saladier. Verser dessus 100 g de chocolat noir fondu avec 80 g de chocolat praliné, mélanger. Répartir par petits tas sur une feuille de papier d'aluminium, réfrigérer 2 h.

2 Fortune cookies bretons Glisser un petit morceau de papier avec un petit message dans une crêpe dentelle, plonger les deux extrémités dans 40 g de chocolat noir fondu avec 10 g de caramel beurre salé (pour 12 à 15 crêpes). Laisser durcir.

3 Billes au fromage Émietter 6 crêpes dentelle, les mélanger à 2 c. à soupe de graines de tournesol. Façonner des billes avec 250 g de fromage de chèvre frais mélangé à des mini-dés de fruits confits, sel, poivre. Les rouler dans le mélange crêpes-graines, servir planté sur des piques.

4 Crumble fruité Mélanger en pâte friable 20 crêpes dentelle émiettées avec 50 g de farine, 30 g de cassonade et 80 g de beurre demi-sel. Peler et couper en dés 2 pommes et 2 poires, les répartir avec 50 g de raisins moelleux dans 4 ramequins, puis ajouter le crumble aux crêpes. Cuire 25 mn au four préchauffé à 180 °C (th. 6).

5 Cheese-crêpes Mélanger du bout des doigts 5 palets bretons, 10 crêpes dentelle et 80 g de beurre. Verser la préparation dans 4 ramequins. Mélanger 250 g de fromage frais à tartiner avec 120 g de fromage blanc, 30 g de sucre en poudre et le zeste d'un citron. Verser sur les biscuits. Réfrigérer 2 h.

6 Mille-feuille glacé Disposer 2 crêpes l'une contre l'autre dans une assiette. Couper 1 tranche d'1 cm d'épaisseur de glace à la vanille, la recouper aux dimensions des 2 crêpes, puis poser 2 autres crêpes. Arroser de caramel beurre salé et servir rapidement.

7 Mousse croquante Mélanger 40 g de sucre et 1 jaune d'œuf à 120 g de chocolat noir fondu. Incorporer 3 blancs d'œufs battus en neige, puis ajouter 50 g de crêpes émiettées. Laisser prendre au frais 4 h.

8 Muffins fourrés Battre 2 jaunes d'œufs avec 100 g de sucre roux, ajouter 25 cl de lait, 50 g de beurre fondu, 2 c. à soupe de caramel au beurre salé (ou de pâte à tartiner), 250 g de farine et 1 sachet de levure chimique. Mélanger, puis incorporer délicatement 2 blancs battus en neige. Remplir les caissettes de moules à muffins de pâte, planter une crêpe dentelle au milieu, puis cuire 20 mn à 200 °C (th. 6-7).

9 Trifle exotique Couper 1 mangue et 1 petit ananas en cubes, les mélanger avec 1 c. à soupe de sucre de canne ou de sirop d'agave et 1 filet de citron vert. En verser 1/3 dans 4 verrines, émietter 1 crêpe dans chaque verrine, refaire l'opération 2 fois. Parsemer de zestes de citron vert et servir aussitôt.

10 Crèmes dentelle Mélanger 8 crêpes dentelle en miettes à 20 cl de crème liquide chauffée avec 15 cl de lait concentré sucré. Porter à ébullition, puis mixer. Fouetter 4 jaunes d'œufs, incorporer le mélange, puis verser dans 4 ramequins. Cuire 30 mn au four à 140 °C (th. 4-5). Servir avec 1 crêpe dentelle.

Astuces de chefs pour DES FÊTES LÉGÈRES

Pas facile de faire rimer gourmandise et légèreté, surtout au moment des fêtes. Nous avons donc demandé conseil à deux grands chefs, experts de la cuisine diététique.



Sébastien Roux

Nouveau chef du Golf Hôtel**** à Brides-les-Bains (Savoie), il marie avec brio gastronomie et basses calories, avec l'aide de Nathalie Négro, diététicienne aux Thermes de Brides-les-Bains.

Dorer sans matière grasse avec du papier cuisson

Pour faire colorer des blancs de volaille ou des morceaux de poissons sans beurre ni huile, j'utilise une poêle recouverte de papier cuisson, cela permet de cuire de façon homogène et sans attacher. On peut par exemple faire cuire un pavé de saumon côté peau à feu moyen en l'arrosant régulièrement de bouillon de légumes pour qu'il soit bien moelleux. Le poisson est cuit quand on peut y piquer un cure-dent sans résistance. Je fais aussi dorer ainsi des roulés de volaille préalablement pochés ou des choux pak choï précuits et coupés en deux.

Lier les sauces avec un « roux végétal »

Pour lier les sauces, on utilise traditionnellement un roux, mélange de beurre et de farine. Pour ma part, je prépare un « roux végétal » à base de courgette qui va épaissir et donner de la texture en toute légèreté. C'est très simple à réaliser : il suffit de mettre dans une casserole une courgette pelée et coupée en morceaux, de la recouvrir à hauteur de bouillon de légumes, puis de cuire et de réduire en purée. Un autre liant végétal intéressant est la gomme de guar que l'on trouve en magasins bio. Elle s'incorpore à une sauce chaude ou froide, comme un coulis, pour donner de la consistance.

Apporter de la saveur avec des jus de légumes

J'ai toujours un mixeur et une centrifugeuse à portée de main car les jus et bouillon de légumes sont essentiels à ma cuisine : ils sont à la fois légers et riches en goût.



Je prépare par exemple un velouté de carottes en faisant cuire les carottes dans du jus de carottes : le résultat est goûteux et onctueux, sans avoir à ajouter de crème. J'ajoute aussi un peu de bouillon de légumes dans mes vinaigrettes, cela permet de réduire la quantité d'huile sans perdre en saveur. On peut également mixer des légumes cuits comme le poivron pour faire de jolies décorations dans l'assiette à l'aide d'une pipette ou en faisant tout simplement des traits avec une cuillère.

Apporter du goût à la cuisson vapeur avec des épices

Pour relever le goût des poissons cuits à la vapeur, j'ajoute de la citronnelle et du gingembre dans l'eau de cuisson. La cuisson vapeur est saine et ne dessèche pas les aliments. À défaut de cuit-vapeur, on peut prendre un panier en bambou (que l'on trouve dans toutes les épiceries asiatiques à petit prix) que l'on pose sur une casserole d'eau frémissante de même taille.

Alléger les desserts avec des fruits

Je revisite les desserts classiques en y ajoutant des fruits. On peut par exemple faire des îles flottantes en remplaçant la crème anglaise par un coulis de fruits, comme des mangues mixées avec une pointe de gingembre. Je fais également un sabayon peu sucré que je verse sur des fruits coupés en morceaux (pamplemousses, figues, poires...) dans des petits plats à gratin avant de faire dorer le tout au four. Le fromage blanc et la crème allégée sont aussi de bons alliés pour faire des desserts moins caloriques.





St Hubert Oméga 3[®] existe aussi « sans huile de palme »

St Hubert propose désormais une nouvelle recette St Hubert Oméga 3[®], sans huile de palme.



♥ Une recette unique

Offrir des produits simples, bons et au profil nutritionnel optimisé est un engagement essentiel de St Hubert. Aujourd'hui, St Hubert met son savoir-faire unique au service de ceux qui cherchent à limiter l'huile de palme dans leur alimentation, en leur proposant un tout nouveau St Hubert Oméga 3[®] sans huile de palme*.

♥ Et toujours les bienfaits des oméga 3

Alliés précieux de la santé et du bon fonctionnement de l'organisme, les oméga 3 (ALA) interviennent dans différentes fonctions biologiques, comme le fonctionnement du système cardiovasculaire, en aidant au maintien d'un niveau de cholestérol normal⁽¹⁾ et à la croissance des enfants⁽²⁾.

Ces bénéfices sont reconnus depuis de nombreuses années par les scientifiques et les autorités de santé. Grâce aux huiles de colza et de lin qui le composent, St Hubert Oméga 3[®] est naturellement riche en oméga 3 et, consommé dans le cadre d'une alimentation équilibrée, contribue ainsi à votre apport en acides gras essentiels.



SANS
Huile
de
Palme*

Retrouvez des recettes
simples et gourmandes sur
sthubertomega3.fr

* Contient du coprah et du karité. Pour en savoir plus rendez-vous sur sthubertsengage.fr

⁽¹⁾ L'ALA (oméga 3) contribue au maintien d'une cholestérolémie normale pour une consommation journalière de 2 g, dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée, et d'un mode de vie sain.

⁽²⁾ Les acides gras essentiels sont nécessaires à la croissance normale et au développement normal des enfants, pour un apport journalier de 2 g d'ALA (oméga 3) et de 10 g de LA (oméga 6), dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée, et d'un mode de vie sain.

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. www.mangerbouger.fr

Bien-être Astuces de chefs pour des fêtes légères



Patrice Dugué

Chef des cuisines aux Thermes Marins de Saint-Malo (Ille-et-Vilaine), il a débuté dans ce lieu magique il y a près de 30 ans, gravissant tous les échelons, inspiré par les saveurs marines et délicates.

Faire des sauces savoureuses avec des légumes

Je réalise mes sauces avec une base courgette-oignon, qui apporte de l'onctuosité, du liant et du goût, à laquelle j'ajoute un légume au choix : champignon, poivron, betterave... Je fais revenir l'oignon et la courgette une quinzaine de minutes, j'ajoute l'ingrédient principal pré-cuit, je poursuis la cuisson 5 mn, puis je mixe et je passe au chinois. Pour les fêtes, on peut ajouter un peu de brisures de truffe à la fin. Je fais aussi une sauce aigre-douce en remplaçant le légume principal par des framboises et en ajoutant un trait de vinaigre de framboise. En hiver, on peut prendre des brisures de framboises surgelées, moins chères. Cette sauce fruitée se marie bien au magret de canard par exemple.



Donner du peps aux légumes avec les herbes et les épices

Comme accompagnement sain et délicieux, il y a la brunoise de légumes : des carottes et du fenouil coupé en dés, cuits à l'étouffée dans leur jus pour garder leur saveur avec une échalote, relevés à la fin de basilic et d'estragon. Autre mariage qui fonctionne bien : le poireau cuit à l'étouffée et relevé de safran. La cuisson au four est aussi intéressante pour les pommes avec de la cannelle ou des brochettes ananas-poivron avec une pointe de poivre de Sichuan.

Relever les plats avec des huiles de qualité

Je n'utilise pas de beurre ni de crème, et je cuis sans matière grasse. En revanche, j'ajoute un peu d'huile en fin de cuisson. L'huile crue est plus digeste et cela permet de mieux contrôler les quantités. Je privilégie les huiles riches en oméga 3 et goûteuses, qui apportent du parfum sans avoir à en mettre beaucoup : l'huile de lin, noix, noisette ou encore de cameline dont les notes d'asperge se marient bien aux crudités.



Et aussi Alléger les desserts au chocolat avec du cacao en poudre

Ceci est une astuce du chef pâtissier Pascal Pochon qui officie au Thermes Marins de Saint-Malo avec le chef Patrice Dugué : « Pour alléger mes desserts au chocolat, j'utilise un cacao en poudre dégraissé de qualité, plutôt que du chocolat noir. Comme il a un goût très puissant, cela me permet d'en mettre quatre fois moins. Et je remplace la moitié de la crème liquide par du fromage blanc. »

Colorer sans matière grasse avec la double cuisson

Les aliments cuits à la vapeur manquent souvent d'attrait. Pour remédier à cela, je les dore d'abord dans une cocotte en fonte ou une poêle anti-adhésive bien chaude avant de terminer la cuisson à la vapeur qui évite qu'ils soient trop secs. Cela fonctionne bien avec le poisson et la volaille. On peut aussi oser le bœuf et l'agneau, à partir du moment où l'on prend les meilleurs morceaux, les moins gras. Pour le magret par contre, je termine la cuisson au four. Je dégraisse d'abord le magret et le fais mariner avec sel, poivre et paillettes d'algues séchées 5 à 6 h, puis je le colore à la poêle 1 à 2 mn de chaque côté avant de terminer la cuisson au four environ 8 mn à 180 °C.



Pour aller plus loin

Luxe, calme, volupté... et gourmandise, c'est ce qui ressort de ce beau livre des Thermes Marins de Saint-Malo, dans lequel les plats raffinés du chef Patrice Dugué font face aux desserts légers du pâtissier Pascal Pochon. « *Diététique gourmande* », Éditions La Martinière, 30 €.





Nouveau

Crème fraîche épaisse Grand Fermage, savoureusement naturelle !

Grand Fermage réunit son savoir-faire et son terroir dans une crème fraîche épaisse 100% naturelle et irrésistiblement gourmande. Elle est fabriquée au cœur du Poitou-Charentes avec du lait de la région, collecté auprès des producteurs de notre coopérative.



Photo Getty Images SERVICEPLAN



Tourte fondante aux pommes de terre à la crème de cerfeuil



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 45 minutes

- 150 g de crème fraîche entière (35% de M.G.) Grand Fermage
- 1 bouquet de cerfeuil frais
- 2 pincées de muscade
- 1 kg de pommes de terre fermes type Charlotte
- 4 beaux oignons jaunes
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 20 g de beurre doux Grand Fermage
- 150 g d'allumettes de bacon fumé (facultatif)
- 2 pâtes brisées prêtes à l'emploi
- Sel et poivre du moulin

- Pelez les pommes de terre et faites-les cuire à la vapeur pendant 10 à 12 min puis laissez-les refroidir dans un grand saladier.
- Pelez, émincez finement les oignons. Dans une sauteuse, faites-les revenir dans l'huile bien chaude, à feu moyen pendant 8-10 min.
- Découpez les pommes de terre en lamelles de 3 mm d'épaisseur.
- Ajoutez le cerfeuil ciselé dans la crème fraîche, salez, poivrez.
- Dans un moule à manqué beurré, foncez la première pâte brisée en la laissant déborder du moule.
- Disposez dans le fond une première couche de pommes de terre.
- Ajoutez ensuite une couche d'oignons, parsemez de bacon fumé puis couvrez d'une couche de crème. Renouvelez l'opération 2 ou 3 fois en terminant par la crème. Couvrez avec la deuxième pâte brisée et soudez les bords des 2 pâtes avec un peu d'eau.
- Trouvez le centre de la pâte pour une meilleure cuisson. Enfouissez la tourte 30 minutes à 200°C.
- Servez-la bien chaude accompagnée d'un mesclun de saison !

Grand Fermage, savoureux par nature !

Retrouvez d'autres idées recettes sur www.grand-fermage.fr

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR



Shopping

De la porte à la table

Cette année, mettez une couronne de Noël comme centre de table ! Celle-ci est à agrémenter de petites décorations ou à laisser telle quelle puisqu'elle s'éclaire déjà de 30 petites led.

Hema : 7,50 € la couronne de 35 cm.



Lumière pointilliste

Ces boules à accrocher au sapin ou à mettre dans une coupelle sur la table sont très délicates !

Magasins U : 3,90 € la boule en verre de 8 cm de diamètre.



Forêt féerique

... sous cette mini-cloche. À déposer à côté des assiettes des invités.

Monoprix : 4,99 € la mini-cloche de 8 cm de haut.



LES PETITS RIENS

Pour donner un air de fête à votre table, parsemez-la de petits objets déco, de guirlandes lumineuses, de boules de Noël et de petits photophores.

Une forêt sur votre table

Vu leur super-petit prix, pourquoi ne pas en mettre plusieurs en centre ou en chemin de table, façon petite forêt ?

But : 1 € le petit sapin plume de 10 cm de haut.



Assiette auréolée

Grâce à ce set de table doré, même les assiettes et couverts les plus simples prendront un air de fête !

Casa : 5,99 € le set en pvc de 35 cm de diamètre.

De mille feux

Le verre joue la couleur et le bois le naturel. Un très bel ensemble à mettre sur le buffet ou comme centre de table.

Casa : 9,99 € le plat et les photophores Woody.





Pommes d'amour

Tout simplement posées sur l'assiette, elles mettront vos invités en appétit ! Attention tout de même de ne pas céder à la tentation !
Maisons du Monde : 6,99 € la pomme Frizz Copper de 7 cm de haut.



Table illuminée

De grandes étoiles ou sapins en led qui peuvent s'accrocher au mur ou au sapin mais peuvent aussi se mettre à plat sur la table pour une déco très originale !
Tati : 6,99 € le sapin de 16 x 20 cm ou l'étoile de 19,5 x 20 cm.



Plat étoilé...

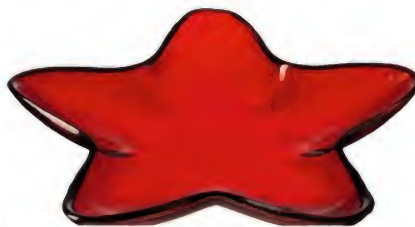
... pour apporter les légumes qui accompagneront la dinde de Noël, tout de suite, c'est plus chic !
Gift : 4 € le plat de 25 cm.

S QUI CHANGENT TOUT !



Touche personnelle

Décorez cette petite cloche en mettant à l'intérieur des boules de Noël, des guirlandes lumineuses, des sapins en papier ou en bois... Laissez parler votre créativité !
Cultura : 3,99 € la cloche en verre soufflé de 10 cm de haut.



Suivez l'étoile...

... il y aura peut-être des petits biscuits dedans !
Léonardo : de 3,95 € à 9,95 € les coupes étoiles de 15 cm, 23 et 29 cm.

Multifonction

Pour présenter fruits, tranches de pain ou petits sablés, le soir de Noël et tout le long de l'année !
Carrefour : 9,90 € la coupelle.



Mobile chaleureux

Les étoiles de ce carrousel se mettent à bouger grâce à la chaleur de la bougie.
 Très poétique !
Nature et Découvertes : 9,95 € le carrousel d'étoiles dorées de 16 cm de haut.



**Adresses
 page 136**

Maxi Cuisine 83

LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS.

PHOTOS PRESSE

Déco

Poétique

Un design sobre et stylisé pour cette assiette élégante, faite pour durer.
Novastyl pour Delamaison, « Pissenlit », en porcelaine, Ø 19 cm, 17,90 € les 6.

Artisanal

Une élégante coupelle omée d'une branche peinte en or véritable.
Myriam Aït Amar, en céramique, Ø 18 cm x H. 4,5 cm, 30 €.

Graphique

Une multitude de petits points confère à cette assiette un style délicat. Un mélange bien trouvé entre allure et sobriété.
Ambiance & Styles, « Rice », en grès, Ø 21 cm, 4,95 €.

LE DESSERT EST SERVI !

Avec une nouvelle vaisselle, l'ambiance repart, pour clore le repas en beauté !

Esprit montagnard

Elle apportera sa note chaleureuse aux bûches de Noël, mais pas seulement !
Côté Table, « Noël », en faïence. Ø 21 cm, 15,50 €.

De toute gaieté

De la couleur pour cette impression de lâcher de confettis...
Geneviève Lethu, modèle « Pétiliante », en porcelaine, Ø 20,5 cm, 15 €.

Champ de neige

Des flocons recouvrent la surface de cette assiette grand format, parfaite pour un assortiment de mignardises...
Conforama, « Flocons », en porcelaine, Ø 27 cm, 5,70 €.

DU MARDI 15 NOVEMBRE AU SAMEDI 31 DÉCEMBRE

LA MAISON DE NOËL

DÉCOUVREZ NOS COLLECTIONS
EXCLUSIVES



1
7€
90

4 ronds de serviette



2
1€

Assiette de présentation

3
ASSIETTE
DE PRÉSENTATION
EN VERRE
2€
50



4
10€

Lot de 4 verres
en cristallin

1 Coffret de 4 ronds de serviette «Plumes» En aluminium. 2 Assiette de présentation Ø 33 cm. En polypropylène. Existe en différents coloris.
3 Assiette de présentation en verre Ø 33 cm. Existe en différents coloris. 4 Coffret de 4 verres à pied Romantique En cristallin, 35 cl.

Existe en 4 verres à pied 25 cl et 4 flûtes 19 cl.

Voir magasins participants dans le catalogue disponible sur carrefour.fr

DÉCOUVREZ TOUTE LA DÉCORATION ET L'ART DE LA TABLE SUR carrefour.fr OU EN CATALOGUE



Carrefour j'optimisme

Desserts de fêtes

DÉLICES POUR TOUS

Que vous soyez plutôt chocolat, caramel, fruits rouges ou fruits exotiques, vous trouverez forcément le dessert qui vous plaît !

Verrines aux pommes et mascarpone

POUR **6 PERSONNES**

PRÉPARATION : **25 MN** CUISSON : **10 MN**

REFROIDISSEMENT : **1 H**

■ 6 pommes ■ 100 g de spéculoos ou autres biscuits secs à la cannelle ■ 400 g de mascarpone ■ 250 g de fromage blanc lisse à 0 % de MG ■ 40 g de cassonade ■ 5 cl de sirop d'orgeat ■ 50 g d'amandes hachées grillées ■ cannelle.

Peler, épépiner et couper les pommes en dés. Mélanger à la cassonade, ajouter une pincée de cannelle et cuire 6 à 8 mn à couvert à feu doux. Il doit rester des morceaux. Laisser refroidir.

Fouetter le mascarpone dans un saladier avec le fromage blanc et le sirop d'orgeat jusqu'à obtenir un mélange bien lisse. Concasser les biscuits secs.

Disposer 1 couche de biscuits concassés dans 6 verres évasés, puis verser en alternance la préparation au mascarpone et la compotée de pommes.

Parsemer d'amandes hachées grillées et éventuellement de fruits confits hachés. Servir frais.

Plus corsé

Vous pouvez arroser les biscuits dans les verres d'un filet de calvados ou de rhum.



PHOTO SUCRÉ ALESTOCK/PHOTO

Bûche chocolat-marrons glacés

POUR 8 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MN
CUISSON : 10 MN
RÉFRIGÉRATION : 5 H

Le biscuit roulé : ■ 90 g de poudre d'amande ■ 80 g de sucre glace ■ 25 g de farine ■ 3 œufs entiers et 3 blancs ■ 25 g de beurre ■ sel ■ 2 c. à soupe de Cointreau.

La garniture : 350 g de crème de marrons ■ 3 marrons glacés (+ pour la décoration) ■ 30 g d'écorces d'orange confites (+ pour la décoration) ■ 10 cl de crème liquide ■ 100 g de chocolat noir à pâtisser.

Le glaçage : ■ 2 c. à soupe d'eau ■ 30 g de sucre glace ■ 30 g de beurre ■ 100 g de chocolat noir à pâtisser.

LE BISCUIT : préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Mélanger la poudre d'amande avec le sucre et la farine. Ajouter les œufs entiers, bien mélanger, puis ajouter le beurre fondu. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel, les incorporer délicatement.

Étaler la pâte sur une plaque à biscuit couverte de papier sulfurisé beurré. Égaliser la surface avec la lame d'une spatule.

Cuire au four 10 à 12 mn. Badigeonner la surface avec du Cointreau mélangé à 2 c. à soupe d'eau, puis rouler le biscuit sur lui-même bien serré avec son papier sulfurisé. Laisser refroidir à température ambiante.

LA GARNITURE : faire fondre le chocolat cassé en morceaux avec la crème liquide au bain-marie et mettre

au réfrigérateur 1 h au moins. Fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux, puis mélanger à la crème de marrons et incorporer l'écorce d'orange hachée finement.

Étaler la garniture sur le biscuit, éparpiller les marrons glacés en morceaux. Rouler le biscuit, maintenir avec un torchon. Réserver 1 h au frais.

LE GLACAGE : faire fondre le chocolat haché et le beurre en morceaux, ajouter l'eau et le sucre glace. Étaler le glaçage à l'aide d'un pinceau. Mettre à refroidir au réfrigérateur, 3 h au moins.

LA DÉCORATION : couper les extrémités de la bûche et décorer avec des marrons glacés entiers ou hachés et des écorces d'orange confites.



PHOTO RÉGIS BAUDONNET, STYLISME SABINE PARIS. SHOPPING : PLAT JARS, NAPPE ALEXANDRE TURPAULT, COUVERTS ZARA HOME

Plaisirs sucrés *Desserts de fêtes*



Soufflé glacé et tuiles aux amandes

POUR 6 À 8 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MN
CUISSON : 15 MN REPOS : 1 H
CONGÉLATION : 3 H 30

■ 2 oranges ■ 1 pot de marmelade d'oranges amères (450 g) ■ 160 g de sucre ■ 30 cl de crème liquide ■ 4 blancs d'œufs ■ 20 g de beurre.
Pour 20 tuiles : ■ 150 g d'amandes effilées ■ 30 g de farine ■ 150 g de sucre ■ 3 petits blancs d'œufs ■ 40 g de beurre + 10 g ■ 1 pincée de sel.

Rehausser 6 verres (de 20 cl) en fixant sur le pourtour une bande de papier sulfurisé de 3 à 4 cm de large, et laisser dépasser 1,5 cm environ. Fixer avec du ruban adhésif.

Râper le zeste des oranges, le réserver. Verser 6 cl de jus des oranges et 120 g de sucre dans une casserole. Chauffer à 120 °C (une goutte de sirop versée dans un verre d'eau froide forme une boule molle).

Monter les blancs en neige ferme et les arroser du sirop bouillant en filet, en continuant

de fouetter jusqu'à complet refroidissement. Incorporer la crème fouettée et le zeste. En remplir les verres à moitié.

Placer au congélateur 30 mn puis, disposer dessus une couche de marmelade d'orange sur 1 cm. Compléter de la préparation jusqu'au bord du papier. Lisser à la spatule et congeler 3 h.

LES TUILES : mélanger les blancs d'œufs et le sucre dans un saladier. Ajouter la farine, le sel et les amandes effilées, puis le beurre fondu. Laisser reposer 1 h au frais.

Déposer des tas de pâte espacés sur la plaque du four beurrée et les étaler avec une fourchette mouillée. Enfourner 8 à 10 mn au four préchauffé à 180 °C (th. 6). Décoller à la spatule.

Retirer délicatement le papier des verres et décorer des tuiles et d'un peu de marmelade.

L'astuce pro

Les tuiles doivent être dorées. Dès la sortie du four, décollez-les à l'aide d'une spatule et posez-les à cheval sur un rouleau à pâtisserie. Laissez-les durcir et posez-les sur une grille.

Mini-mousses chocolat-caramel

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MN
CUISSON : 20 MN
RÉFRIGÉRATION : 12 H

■ 200 g de chocolat au caramel
■ 75 g de chocolat noir ■ 30 cl de crème liquide entière ■ 150 g de beurre ■ 3 œufs ■ 150 g de sucre ■ 90 g de farine ■ 100 g de fruits séchés (cranberries, bananes, ananas, poires...).

Faire fondre au bain-marie le chocolat au caramel cassé en morceaux. Incorporer le beurre en petits morceaux. Garder à température ambiante.

Couper les fruits séchés en petits morceaux, en réserver le tiers. Fouetter la crème liquide en chantilly, l'incorporer au chocolat en même temps que les 2/3 des morceaux de fruits,

couvrir et réfrigérer.

Faire fondre au bain-marie le chocolat noir. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter le chocolat fondu et la farine tamisée. Monter les blancs en neige ferme, les incorporer délicatement à la pâte. Verser sur une plaque à pâtisserie tapissée d'une feuille de papier cuisson. Égaliser la surface à l'aide d'une spatule.

Cuire 10 à 12 mn au four préchauffé à 180 °C (th. 6). Démouler et laisser refroidir.

Couper des disques de 6 à 8 cm de diamètre dans le biscuit avec des cercles à pâtisserie. Conserver les bases de biscuits dans les cercles, les remplir avec la mousse. Lisser la surface et réfrigérer 12 h. Retirer délicatement les mini-mousses au moment de servir et décorer avec les petits fruits secs restants.



Bûche tout chocolat

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 45 MN
CUISSON : 15 MN
RÉFRIGÉRATION : 5 H

La bûche : ■ 100 g de sucre en poudre ■ 30 g de farine ■ 90 g de poudre d'amande ■ 2 c. à soupe de cacao ■ 4 œufs ■ 25 g de beurre ■ 1 sachet de sucre vanillé. **La mousse :** ■ 100 g de chocolat noir à pâtisser ■ 100 g de chocolat au lait ■ 20 g de sucre ■ 20 cl de crème liquide entière. **Le glaçage :** ■ 100 g de chocolat noir à pâtisser ■ 15 cl de crème liquide ■ 1 meringue (maison ou du commerce) pour la décoration

LA BÛCHE : fouetter les jaunes d'œufs avec les sucres. Incorporer la farine, le cacao et la poudre d'amande. Ajouter le beurre fondu, mélanger. Battre les blancs en neige ferme, les incor-

porer délicatement à la pâte. La verser sur une plaque à pâtisserie couverte de papier cuisson.

Cuire 10 à 12 mn au four préchauffé à 180 °C (th. 6). Poser le biscuit sur un torchon humide, le rouler sur lui-même en serrant bien, laisser refroidir.

LA MOUSSE : verser les chocolats hachés dans la crème bouillante avec le sucre. Bien mélanger. Réfrigérer 2 h, puis fouetter pour doubler le volume.

Garnir le biscuit déroulé avec la mousse, le rouler sur lui-même en maintenant avec le torchon. Réfrigérer 1 h au moins.

LE GLAÇAGE : porter la crème à ébullition, incorporer hors du feu le chocolat haché. Laisser tiédir.

Recouvrir la bûche d'une fine couche de glaçage. Réserver au réfrigérateur 2 h au moins.

Couper les extrémités et parsemer le dessus de la bûche avec la meringue émietlée.

PHOTOS : SUZANNE SALLÉ, SUZANNE SALLÉ / PHOTOGRAPHIC, PHOTO : JAMBURO.

Maxi Cuisine 89

Couper les extrémités et parsemer le dessus de la bûche avec la meringue émiettée.

Plaisirs sucrés *Desserts de fêtes*

Bûche Pavlova

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MN
CUISSON : 15 MN

La bûche : ■ 4 œufs ■ 120 g de sucre ■ 3 c. à soupe de noix de coco râpée ■ 20 cl de crème liquide très froide ■ beurre pour la plaque ■ 1 mangue.

La sauce : ■ 60 g de sucre ■ 10 g d'amidon de maïs ■ 25 cl de jus d'orange ■ 3 fruits de la Passion.

Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé beurré. Battre les blancs en neige en ajoutant petit à petit le sucre. Continuer de battre jusqu'à ce que le mélange soit bien ferme, épais et brillant. Verser sur la plaque, parsemer la surface de noix de coco râpée.

Cuire au four préchauffé à

160 °C (th. 5-6) 12 à 14 mn, jusqu'à ce que la meringue soit dorée.

Retourner la meringue sur une feuille de papier sulfurisé et laisser refroidir.

Battre la crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics. Étaler la crème sur la meringue en laissant 5 cm de bord sur un côté.

Peler la mangue, détailler sa chair en lamelles et les disposer sur la crème. Rouler la meringue sur elle-même en s'aidant du papier. Réserver au frais.

Préparer la sauce : chauffer le sucre, l'amidon de maïs et le jus d'orange dans une petite casserole à feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajouter la pulpe des fruits de la Passion et laisser refroidir.

Décorer en versant un peu de sauce sur la bûche et servir le reste de sauce à part.



Mousse de pain d'épice

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 20 MN
CUISSON : 5 MN
REFROIDISSEMENT : 2 H

■ 100 g de chocolat blanc
■ 300 g de crème liquide ■ 2 c. à soupe de sucre glace
■ 125 g de pain d'épice + 1 ou 2 tranches pour le décor
■ 1 œuf ■ 1 c. à soupe de miel.

ceaux, laisser fondre en mélangeant. Laisser tiédir.

Fouetter la crème en chantilly en ajoutant le sucre à la fin, puis incorporer le chocolat fondu et les miettes de pain d'épice. Répartir la mousse dans 4 verres de 25 cl. Réfrigérer 2 h.

Parsemer de miettes de pain d'épice et d'étoiles de pain d'épice découpées dans les tranches avant de servir.

Plus de croquant

Vous pouvez remplacer le pain d'épice par des lebkuchen, petits gâteaux aux épices contenant des noix et fruits confits et couverts d'un glaçage.

Émietter le pain d'épice, en réserver 1 c. à soupe.

Fouetter l'œuf avec le miel, faire chauffer au bain-marie en continuant de fouetter. Ajouter le chocolat cassé en petits mor-



COCOTTE POIDS PLUME

COCOTTE OVALE EN FONTE D'ALUMINIUM

Dim. intérieure : 31 cm.
Intérieur antiadhésif.
Ultra légère.
Tous feux dont induction.

Ardence

27€



Parce
que la bonne
cuisine commence
toujours par les bons
ustensiles, les experts
Maison E.Leclerc ont créé
Ardence, une gamme d'acces-
soires de qualité pour la cuisine et
la table. Casseroles, poêles, vaisselle :
avec Ardence, laissez s'exprimer votre
créativité culinaire sans saler
l'addition.

OFFRE VALABLE DU 24 OCTOBRE AU 31 DÉCEMBRE 2016. Pour connaître la liste des magasins participants, les dates et les modalités, appelez :

ALLO E.Leclerc

N° Cristal 09 69 32 42 52

Du lundi au samedi de 8h30 à 19h sauf les jours fériés et de 8h30 à 18h les veilles de jours fériés.

OFFRE NON CUMULABLE

Terrine de chocolat aux spéculoos

POUR 8 À 10 PERSONNES

PRÉPARATION : 25 MN

RÉFRIGÉRATION : 4 H

■ 390 g de chocolat noir ■ 100 g de beurre ■ 10 cl de crème épaisse ■ 120 g de spéculoos ■ 60 g d'écorces d'oranges confites. **Décor :** ■ truffes au chocolat ■ cacao amer en poudre.

Faire fondre le chocolat haché au bain-marie avec le beurre. Incorporer la crème hors du feu. Bien mélanger.

Humecter d'eau les parois d'un moule à cake de 18 cm de long, le

couvrir d'un film alimentaire. Casser les spéculoos en morceaux. Couper les écorces d'orange en petits dés.

Verser une fine couche de chocolat dans le moule. Parsemer quelques morceaux de spéculoos et d'écorces d'oranges, puis continuer de remplir le moule en alternant le chocolat, les spéculoos et les écorces d'orange. Terminer par une couche de chocolat.

Couvrir d'un film et réserver 4 h au réfrigérateur.

Démouler la terrine en s'aidant du film, lisser les bords. Parsemer d'1 c. à soupe de cacao passé dans une petite passoire fine, puis décorer avec les truffes.



RÉGALEZ VOS PUPILLES

Parce
qu'on est
mieux chez soi
quand la déco nous y
ressemble, les experts
Maison E.Leclerc ont
créé Ardenne, une gamme
d'accessoires de qualité aux
designs aussi soignés que variés.

De la cuisine à la table, avec Ardenne
vous êtes sûrs de vous équiper
aux meilleurs prix.

ASSIETTE PLATE EN FAÏENCE

Diam. : 27,5 cm.
Existe aussi en assiette
dessert :
Diam. 21,5 cm : 2,75 €.

Ardenne

2[€],90



OFFRE VALABLE DU 24 OCTOBRE AU 31 DÉCEMBRE 2016. Pour connaître la liste des magasins participants, les dates et les modalités, appelez :

ALLO E.Leclerc

N° Cristal 09 69 32 42 52

APPEL NON SURTAXÉ

Du lundi au samedi de 8 h 30 à 19 h sauf les jours fériés et de 8 h 30 à 18 h les veilles de jours fériés.

Plaisirs sucrés *Desserts de fêtes*

Trifle mangue et fruits de la Passion

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 25 MN CUISSON :

10 MN RÉFRIGÉRATION : 1 H

■ 3 fruits de la Passion
■ 3 grosses mangues ■ 350 g de meringue ■ 80 g de sucre en poudre ■ 30 g de farine ■ 30 g de Maïzena ■ 3 jaunes d'œufs
■ 50 cl de lait ■ 15 cl de crème liquide bien froide ■ 1 gousse de vanille.

Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue en 2. Fouetter les jaunes d'œufs avec 70 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la farine et la Maïzena, puis verser petit à petit le lait filtré et bouillant en fouettant.

Transvaser cette préparation

dans la casserole. Cuire la crème à feu vif en fouettant jusqu'à ce qu'elle épaississe.

Laisser refroidir, puis incorporer la crème liquide fouettée en chantilly ferme.

Peler les mangues et couper leur chair en dés autour du noyau. Couper les fruits de la Passion en 2 et prélever l'intérieur. Mélanger avec les dés de mangue et le reste de sucre.

Verser en alternance dans des coupes la crème, des miettes de meringue et les fruits. Terminer par des morceaux de meringue. Servir bien frais.

Question de goût

Vous pouvez remplacer les meringues par des biscuits au gingembre, des spéculoos ou des boudoirs, moins sucrés.



Bûche framboises-pistaches

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MN

CUISSON : 12 MN REPOS : 5 H

■ 300 g de framboises ■ 250 g de mascarpone ■ 80 g de pistaches non salées ■ 125 g de farine ■ 125 g de sucre en poudre ■ 4 œufs ■ 50 g de sucre glace + pour le décor ■ 1 sachet de sucre vanillé ■ 1 c. à soupe de liqueur de framboise.

Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7). Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer délicatement les blancs battus en neige avec le sucre vanillé, puis verser la farine en pluie et mélanger délicatement.

Verser la pâte sur une plaque couverte de papier sulfurisé, étaler avec une spatule pour la

lisser. Cuire 10 à 12 mn au four : le biscuit doit être à peine coloré. Retourner le biscuit sur un linge humide, l'enrouler sur lui-même, et laisser refroidir 1 h.

Fouetter le mascarpone avec le sucre glace. Mixer grossièrement les pistaches. Réserver.

Dérouler le biscuit sur du film alimentaire. Étaler dessus le mascarpone, répartir la moitié des pistaches et les framboises (en réserver pour le décor), puis rouler la bûche en serrant bien à l'aide du film. Bien envelopper, et réserver au réfrigérateur au moins 4 h.

Retirer le film alimentaire. Mettre la bûche dans le plat de service. Mélanger la liqueur avec 1 c. à soupe d'eau, en badigeonner légèrement au pinceau la surface de la bûche. Parsemer de sucre glace et des pistaches réservées.



TOUS FEUX, TOUTES FLAMMES

CASSEROLE EN INOX

Diam. 14 cm.
Tous feux dont induction.
Poignée rivetée avec silicone.
Existe aussi en :
Diam. 16 cm : 8,90 €.
Diam. 18 cm : 9,90 €.
Diam. 20 cm : 11,90 €.

Ardence

7[€],90

Parce
que la bonne
cuisine commence
toujours par les bons
ustensiles, les experts
Maison E.Leclerc ont créé
Ardence, une gamme d'acces-
soires de qualité pour la cuisine et
la table. Casseroles, poêles, vaisselle :
avec Ardence, laissez s'exprimer votre
créativité culinaire sans saler
l'addition.



OFFRE VALABLE DU 24 OCTOBRE AU 31 DÉCEMBRE 2016. Pour connaître la liste des magasins participants, les dates et les modalités, appelez :
ALLO E.Leclerc **N°Cristal 09 69 32 42 52** Du lundi au samedi de 8h30 à 19h sauf les jours fériés et de 8h30 à 18h les veilles de jours fériés.

Le bon choix

Edition limitée

Sous de petits cadeaux en chocolat blanc, Bianco Natale est un mariage de glace aux marrons, morceaux de marrons glacés, meringue et coulis de marrons glacés...
Du 1^{er} au 31 décembre.
Amorino, 8-10 parts, 34 €.



Forestier

Un charmant paysage de chalet perdu au milieu de sapins pour un brownie associé à une crème glacée à la vanille, avec des touches de noisettes caramélisées et une crème glacée chocolat noir...
Picard, 600 g, 8 parts, 16,50 €.



Cœur caché

Sur un biscuit aux amandes, et sous un enrobage à la fraise, l'alliance de sorbets fraise et litchi, avec un cœur à la fraise.
Monoprix Gourmet, 500 g, 11,49 €.



Soleil corse

Sous le sorbet clémentine, une glace au chocolat avec, en son cœur, une sauce aux clémentines corses sur un biscuit amandes.
Toupargel, 850 ml, 8 parts, 15,95 €.

BÛCHES GLACÉES

Un peu de fraîcheur sur le palais après un repas copieux...

Seul effort à faire, penser à sortir la bûche du congélateur 5 mn avant de la déguster.

Fruits exotiques

Un mariage étoilé de sorbet mangue, glace coco, sorbet fruits de la Passion avec un filet de sauce fruits rouges et des étoiles de chocolat blanc.
Nestlé, 540 g, 9-10 parts, 5,95 €.



Montagnard

Sous un manteau neigeux de crème glacée vanille tonka et de chocolat, une glace chocolat noir avec des morceaux de brownie, et une glace chocolat au lait avec des morceaux d'amandes caramélisées et une meringue en son cœur.
Thiriet, 530 g (800 ml), 8 parts, 14,90 €.



Deux fruits, c'est tout

Une bûche glacée faite de sorbets plein fruit (60 %), framboise et litchi, sans rien d'autre. Pas de colorants ni conservateurs. Au rayon surgelé des supermarchés.
L'Angelys, 4 parts, 7,90 €, ou 8 parts, 8,90 €.



PHOTOS PRESSE. LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS.

*Chez Marie, _____
nos pâtes à tartes ont
100% d'ingrédients naturels
pour vous plaire à 100%*

100%
d'ingrédients
naturels

Pur beurre



Préparée
en France
depuis toujours

Pâte préparée à partir d'ingrédients d'origine naturelle. Marie SAS - RCS Créteil 327 280 348.



Au rayon frais



www.marie.fr

Marie

Cuisiner c'est Aimer

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

UN NOËL QUI COMPTE

C'est fou comme cette fête peut faire l'objet d'études ! Florilège de statistiques et de résultats de sondages...

COURRIER DU PÈRE NOËL

Le Père Noël reçoit plus d'1 million de lettres

dans son célèbre secrétariat de Libourne, en Gironde. En 1962, à l'ouverture de ce service qui compte désormais 60 personnes, quelque 5 000 lettres avaient été reçues.

Star montante des assiettes



41 dindes par minute sont préparées pendant le mois de décembre en France : en tout, 2,47 millions de dindes finissent dans nos assiettes de Noël. En trente ans, la consommation par les Français de ce volatile a été multipliée par plus de six.

26 €

C'est le prix moyen d'un sapin en France (2013). Il faut compter 25,30 € en moyenne pour un arbre naturel et 29,30 € pour un sapin artificiel.



Champagne !

Les Français sont les premiers consommateurs de champagne au monde, et 8 personnes sur 10 en boivent. En moyenne, **les Français achètent 9 bouteilles par an et les débouchent à 82 % lors des fêtes de fin d'année et Pâques.** Prix moyen d'achat ? 20 € pour sa consommation personnelle, 24 € s'il s'agit de l'offrir...

(Source : Syndicat Général des Vignerons de la Champagne)



Les gastéropodes sont à la fête 15 000 tonnes d'escargots

sont dégustées par an, et essentiellement à Noël.

Ça, c'est vraiment Noël !

93 % des Français consomment du foie gras (enquête CSA 2015) et 76 % des Français estiment qu'il est indissociable de Noël, selon un sondage TNS Sofres. La preuve : 20 000 tonnes de foie gras sont produites chaque année en France, premier pays producteur.

34 000 tonnes de chocolat sont vendues pour les fêtes !

Le cadeau le plus offert à Noël...

Pas d'improvisation
1 Français sur 5 achète ses cadeaux seulement entre le 16 et le 25 décembre. Le gros des achats se fait entre le 1^{er} novembre et le 15 décembre (65 %).

577 €

C'est le budget moyen estimé consacré par les Français en 2015 à leurs achats de repas, cadeaux et loisirs de fêtes de fin d'année, d'après le cabinet Deloitte.

Ville des lumières



À Paris, la longueur des guirlandes scintillantes

déployées pour les fêtes est de 6,4 km. Cet éclairage installé pour une cinquantaine de jours est composé de quelque 800 000 LED.

Pas de crise pour les petits

61 millions de jouets sont vendus pour les fêtes... Soit 8,4 cadeaux par enfant !



Les sapins ne perdent plus d'épines...

En décembre 2015, quelque 5,3 millions de sapins de Noël naturels ont été achetés, d'après l'étude TNS Sofres pour FranceAgrimer et Val'hor. La part de sapins Nordmann (qui ne perdent pas leurs épines) augmente régulièrement, tandis que les ventes d'épicéas baissent.

Erreur de casting...

27 % des Français reçoivent au moins un cadeau dont ils ne voulaient pas pour Noël. Résultat, ces cadeaux sont revendus pour une somme qui a atteint 584 millions d'euros en France, en 2013 selon une étude TNS Sofres pour eBay.



Tout pour les cadeaux !

58 % du budget de Noël est dédié aux présents pour les proches et amis. Vient ensuite la nourriture (32 %), suivie des divertissements.



Noël

AUX 4 COINS DU MONDE

La fête de Noël n'est pas célébrée de la même manière partout dans le monde. Petit tour d'horizon.

Aux Caraïbes, guirlandes sur les palmiers

Là-bas, les palmiers remplacent les sapins et les langoustes, la fameuse dinde farcie. Aux Antilles, on ne trinque pas au champagne mais au Schrub, un punch de Noël agrémenté d'agrumes et de vanille. Pas de Noël sans cochon ! Le petit porc acheté en début d'année est engraisé pour finir dans les marmites. Les insulaires le préparent en boudins antillais, petits pâtés de Noël, ragoût et surtout en traditionnel « jambon de Noël » caramélisé au sucre roux.

En Grande Bretagne, crackers et puddings !

Chez nos voisins d'outre-Manche, on prépare le repas dès début décembre avec l'élaboration du Christmas Pudding, un gâteau aux zestes d'orange, raisins secs, cerises confites, graisse de rognon de bœuf et soupe brandy (un alcool local) cuit à la vapeur 6 heures et

quel'on fait macérer jusqu'à Noël. La dinde est incontournable, accompagnée d'une sauce aux cranberries. Lors du réveillon, on place un « cracker » sur chaque assiette, une papillote quel'on fait exploser en tirant sur les extrémités pour en libérer des friandises.

En Australie, pique-nique sur la plage

De l'autre côté du globe, la fête tombe en plein été austral, pendant les grandes vacances scolaires. La température avoisinant les 40 degrés, il est courant de festoyer en extérieur autour d'un barbecue, sur la plage en maillot de bain une bière fraîche à la main ! On fait griller du poisson tout en jouant au cricket. Dans les rues, sont présents des sapins artificiels enneigés.

Au Mexique, neuf jours de fête

Les festivités s'étalent sur du 16 au 24 décembre : ce sont les Posadas. Elles correspondent aux 9 étapes de Marie et Joseph dans leur pèlerinage de Nazareth à Bethléem dans les posadas (les auberges). Le 24 au soir, les enfants détruisent les piñatas : des boules en papier mâché et décorées qui contiennent des friandises.

Au Japon, c'est poulet frit !

Au pays du soleil levant, on fête Noël entre amis, mais le nouvel an en famille. On ne célèbre pas la naissance de Jésus-Christ mais surtout le mythe de Santa Claus (un Saint Nicolas avec des yeux dans le dos !). Les Japonais se délectent de poulet et préparent le gâteau de Noël : un sponge cake recouvert de crème chantilly décoré d'un Père Noël en fraise, massepain et chocolat.

En Pologne, des rites anciens en vigueur

Après les nombreux préparatifs de la période de l'Avent, le 24 décembre est le point d'orgue. En rappel de la crèche, du foin est placé sous la table, sur laquelle est dressée un couvert supplémentaire. Le repas débute, dès l'apparition de la première étoile dans le ciel, par le partage du pain azyme. Au menu : 12 plats, sans viande, comme le barszcz, une soupe de betterave aux raviolis et différentes sortes de poisson dont la carpe, sur laquelle est prélevée une écaille... Placée dans son porte-monnaie, elle assure d'avoir de l'argent toute l'année !

À Singapour, neige artificielle sous 30 °C

Dès novembre, les vitrines des boutiques de la cité-État sont décorées et illuminées, tandis que les patinoires géantes et les sapins envahissent les rues ! Devant un centre commercial, une tempête de neige est même reproduite chaque soir de décembre. Un drôle de contraste sous les tropiques !

À offrir



Pour un apprenti herboriste

Écrit par le chef triplement étoilé Régis Marcon, cet ouvrage débute comme un herbier de photos, avec 70 herbes potagères et sauvages, de la pimprenelle à la verveine, puis présente en photos des gestes techniques, suivis de 130 recettes. Certaines sont accessibles, d'autres très sophistiquées, toutes forment des tableaux à admirer. *Herbes*, par Régis Marcon, photos de P. Barret, La Martinière, 416 pages, 45 €.



Pour un apprenti végétarien

À Zurich, Hilti est une institution depuis 1898 : c'est le plus ancien restaurant végétarien du monde. Il donne ici sa version veggie des grands classiques à base de viande, de l'osso buco aux burgers... Étonnant. *Boucherie Végétarienne*, par Rolf Hilti, Ulmer, 160 pages, 30 €



Pour un historien gourmet

De belles recettes du temps de Louis XV, avec mille détails sur les habitudes culinaires de l'époque, à travers l'influence de la Marquise, maîtresse du roi pendant 20 ans, y compris dans le domaine de la table ! *Conversations gourmandes avec Madame de Pompadour*, par Michèle Villemur, Cherche Midi, 144 pages, 26 €.

BONNES FEUILLES

De beaux livres de cuisine pour passionnés, qui allient découverte et gourmandise.



Pour un voyageur gourmand

Ses nombreux voyages ont influencé Nicolas Bernardé, pâtissier Meilleur Ouvrier de France 2004, à la Garenne-Colombes. Dans ce bel opus, il dévoile 80 recettes de gâteaux de voyage inspirées du monde entier. *Invitation d'un pâtissier voyageur*, par Nicolas Bernardé, photos de Guillaume Czew, La Martinière, 208 pages, 29,90 €.



Pour un amoureux de Venise

Plusieurs palais de la cité des Doges se laissent découvrir en photos, accompagnées des recettes de la cuisine vénitienne, aussi raffinée que les demeures sont belles. Une vision de l'intérieur, avec des anecdotes de « vrais » vénitiens. *Dans les palais vénitiens*, par Lydia Fasoli, Toto Bergamo Rossi, photos de Marie-Pierre Morel, Éditions du Chêne, 240 pages, 39,90 €.

Pour un nostalgique des bistrots

Un manifeste à la gloire du vrai bistro, en photos, dessins, recettes et anecdotes, initié par le patron d'un estaminet parisien qui entretient toujours la tradition de ces lieux à l'ambiance unique. *Chez Marcel*, par Pierre Cheucle avec Loïc Bienassis, Albin Michel, 160 pages, 35 €.



Et un zeste de peps...

L'ouvrage porte le nom de bible, il y a de cela dans cette somme d'infos et de recettes sur les agrumes. Citron vert, yuzu, main de Bouddha... ils sont là, en photos et en 120 recettes auxquelles ils apportent leur parfum ! *Agrumes*, par Mélanie Martin, Hachette pratique, 320 pages, 24,95 €.

GRAND
JEU
Maxi
Cuisine

Spécial
NOËL



35 coffrets
de verres à café "Pétillante"



www.genevievelethu.com

Valeur unitaire : 29 €

15
cocottes

en fonte Sitrabella **SITRAM**

Valeur unitaire : 85 €

www.sitram.fr



2 Wonderbox



Nuit et
gastronomie
au château

Wonderbox⁺
RÉALISATEUR DE RÊVES

www.wonderbox.fr

Valeur unitaire : 239,99 €

10 Senseo® Quadrante



www.senseo.fr

Valeur unitaire : 99 €

10 compositions de chocolat



www.leonidas.fr

Valeur unitaire : 150 €

16 coffrets "Mes foies gras"



ard'time®
www.ardtime.com



Grande Terrine 1,2 L

Valeur unitaire : 24,90 €

★ Les foies gras et figues ne sont pas fournis.

POUR JOUER AVEC MAXI CUISINE,
AVANT LE 25 DÉCEMBRE c'est facile !

☎ par téléphone

0 892 681 107

Service 0,50 €/min
+ prix appel

☎ ou envoyez **mc4**
par SMS au 74400*

74400*
(0,68 € par SMS + prix d'un SMS + 0)

Les gagnants seront définis par instants gagnants (tirage au sort en direct). **Vous saurez immédiatement si vous avez GAGNÉ !**

Jeu gratuit sans obligation d'achat. Règlement complet disponible sur www.maximag.fr/reglement. Selon la loi 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des données à caractère personnel vous concernant et faisant l'objet de traitement en écrivant à la société organisatrice BAUER MEDIA FRANCE SNC. Du seul fait de votre participation, vous pouvez être amenés à recevoir des propositions commerciales de BAUER MEDIA France. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ☐ ou des offres commerciales de nos partenaires, si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ☐. Merci de nous l'indiquer par courriel à l'adresse suivante : servicepromo@bauermedia.fr. Photos non contractuelles.

Tout nouveau, tout beau



Collector

Signée par le chef Christian Le Squer (3 étoiles), cette bouteille en verre sérigraphié est en vente en édition limitée dès novembre.
Vittel, 11,4 €.

Affiné

Présentée dans un coffret, une belle part de fromage de roquefort, accompagnée d'une lyre en métal pour la trancher.
Roquefort Société, coffret de 300 g, 11,20 €.



Délicieux dépannage

Composée de champignons des bois et de crème fraîche, cette sauce à réchauffer accompagne volailles, viandes rôties, quenelles ou simples pâtes...
Giraudet, pot de 250 g, 3,90 €.



Surprenant

De l'ail fermenté, à la belle couleur noir ébène, fondant et doux en bouche, qui accompagne à merveille poissons et crustacés.
Thiercelin, les 100 g, 15 € (en épicerie fines).

Pailleté

Extra avec du foie gras comme avec un dessert aux fruits, ce confit délicat à base de champagne est également parsemé de petites paillettes d'or... Une édition limitée pour les fêtes.
Favol, 110 g, 3,95 €, (en épicerie fines).



SPÉCIAL RÉVEILLONS

Voici de quoi organiser des fêtes étonnantes, délicieuses et... vite prêtes !



Jolie salade

Issue d'un croisement entre l'endive et la frisée, la friseline a un goût doux et croquant, et fera bon effet sur les tables de fête... et après !
Friseline, le sachet de 3 à 5, 2,45 €.



Ardéchois

Une crème glacée aux marrons d'Ardèche, sans colorants ni conservateurs, pour préparer des desserts de fête.
L'Angély, 750 ml, 500 g, 4,50 €.



Chips de fêtes

Moins gras que des chips classiques, ces snacks non frits, à base de soja et de pommes de terre soufflées, sont parfumés à l'arôme de truffe.
Too Good, 85 g, 2,19 €.

Fraîchement pressée

Une huile d'olive bio « grand cru », obtenue par extraction à froid des premières olives récoltées en novembre, à trouver en décembre en édition limitée.
Émile Noël, 1 l, 12 €.





C'est l'Amérique !
Venue d'Amérique du Nord, la viande tendre du bison, qui rappelle celle du bœuf avec des saveurs fumées et boisées, se trouve dans nos rayons pour les fêtes.
Maître Jacques, les 2 pavés, 240 g, 10, 90 €.



Il n'y a pas que le chocolat...

Découvrez les calendriers de l'Avent originaux de l'année.



Interactif

En plus du chocolat quotidien à déguster, ce calendrier permet jour après jour de construire un village alpin sur son Smartphone, en scannant la date via une application gratuite à télécharger.
Milka, 200 g, 5,99 €.



Bio et sophistiqué

Bien sûr, ce calendrier cache son lot de chocolats au lait bio (billes de maïs enrobées, carrés... et le clou, un Monsieur Noël au chocolat au lait). Mais chaque case se découpe et constitue un jeu Memory avec sa boîte assortie à découper au dos du calendrier.
Belledonne, 130 g, 9,45 € (en magasins bio).



Provençal

Des douceurs, variées mais toutes provençales, sont cachées derrière les 24 fenêtres de ce calendrier de confiseur : calisson d'Aix, nougat blanc et noir de Provence, caramels, amandes chocolatées...
Roy René, 160 g, 12,90 €.

PHOTOS PRESSE



Édition limitée

Deux coffrets de dégustation au choix, avec pour chacun un assortiment de 8 mini-beurriers de 25 g (doux et persillade, ou fleur de sel et algues) et 2 beurriers en céramique.
Le Gall, le coffret de 8 x 25 g, 3,49 €.

Acidulée

Une tarte au citron meringuée réinventée grâce à une crème au yuzu, agrume venu du Japon, et au citron de Sicile.
Marie Morin, 120 g, 1,99 €.

LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS.

À faire soi-même

UN ZESTE DE DÉCO

Oranges et mandarines se prêtent avec simplicité à une petite décoration de table vitaminée !



Coques sculptées

Des écorces d'oranges ou de mandarines dans lesquelles sont découpées losanges, ronds ou cœurs. À placer dans une assiette – avec ou sans bougie – pour faire un beau centre de table.



Traditionnel

Des oranges plantées de clous de girofle à offrir aux invités... un cadeau délicieusement parfumé toute l'année !



Mini-vases

Des oranges évidées accueillent quelques petites fleurs avec élégance. À placer près de chaque assiette.

CUISINE
P L A I S I R

Le chef, c'est vous !

Art de la
cuisine

Table
Déco

Petit-
électro-
ménager

*Ne vous laissez pas tromper
par des copies médiocres,
offrez-vous la vraie guillotine !*



**L'originale, la seule
fabriquée en FRANCE !!!**

~~49,50 €*~~

44,90 €

BRON COUCKE

Guillotine à charcuterie SO APERO, pour la découpe de la charcuterie en tranches régulières, en hêtre, lame crantée en inox trempée de Thiers, dim. 28 x 19 x 9 cm + poche pour conserver le saucisson offerte – 017921

Poche à saucisson
offerte valeur 7,50 €

Apéro !
Fabriqué en France

Offre valable jusqu'au 31 décembre 2016 - Dans la limite des stocks disponibles

125 magasins Cuisine Plaisir • Les plus grandes marques françaises et internationales • Plus de 5000 références

Rendez-vous sur www.cuisineplaisir.fr • Rejoignez-nous sur facebook

À faire soi-même

NUIT BLANCHE

Lumière et blancheur donneront à
votre table un petit air de forêt enneigée.

Bouquet lumineux

Un bocal rempli d'une
guirlande lumineuse, de
perles et de branches
de gui peut faire un très
beau centre de table.



Photophore réinventé

Des boîtes de conserve
limées et percées
se transforment en
photophores pour
l'intérieur comme
pour l'extérieur.

Chacun son arbre

Un cône de dentelle en
papier surmonté d'une
étoile de badiane, le tout
planté dans un mini-pot
de fleur et voilà un arbre
de Noël pour chacun de
vos invités !



PHOTOS ORÉZIA

Les interchangeable[®]

PARIS



FABRIQUÉ EN FRANCE

ENZINO By Les interchangeable - 114 Rue Anatole France 92300 Levallois Perret - Tel : 01 40 87 24 55
Liste des points de ventes : www.lesinterchangeables.com

Gourmandises... À SUSPENDRE OU À CROQUER

À faire avec les enfants, pour décorer le sapin, pour offrir ou tout simplement se régaler !



Sapins de Noël au chocolat

POUR 8 PIÈCES
PRÉPARATION : 30 MN
CUISSON : 20 MN
RÉFRIGÉRATION : 1 H 20

■ 125 g de beurre ■ 40 g de sucre glace ■ 1 jaune d'œuf ■ 200 g de farine ■ 100 g de chocolat ■ 12 cl de crème épaisse.

Battre le beurre et le sucre glace au fouet électrique en mélange cré-

meux. Incorporer le jaune d'œuf, bien mélanger, puis incorporer la farine. Diviser la pâte en deux parts égales. Rouler chaque portion en boule, envelopper de film et réfrigérer 1 h.

Étaler une portion de pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 3 mm. Couper 8 disques de 6,5 cm de diamètre (aplatir au rouleau si nécessaire) et former des petites barquettes à l'aide du pouce. Poser sur une plaque couverte de papier sulfurisé.

Réfrigérer 20 mn, puis cuire 8 à 10 mn au four préchauffé à 180 °C (th. 6). Laisser refroidir sur une grille.

Aplatir la seconde portion de pâte de la même façon que la première. Découper 8 sapins à l'emporte-pièce ou au cutter. Cuire 6 à 8 mn au four préchauffé à 180 °C (th. 6).

Faire fondre le chocolat haché avec la crème, mélanger. Laisser refroidir, puis en remplir les tartelettes. Enfoncer légèrement les sapins dans le chocolat froid.

Plaisirs sucrés



Meringues chocolatées

POUR **25 PIÈCES**
PRÉPARATION : **20 MN**
CUISSON : **40 MN**
REPOS : **2 H**

■ 3 gros blancs d'œufs ■ 150 g de sucre cristal + 2 c. à soupe
■ 1 c. à soupe de farine de maïs ■ 50 g de chocolat blanc.

Battre les blancs d'œufs en neige. Ajouter le sucre en plusieurs fois tout en continuant de battre, puis incorporer la

farine de maïs. Mettre dans une poche à douille cannelée, former des petites meringues pointues sur la plaque du four tapissée de papier cuisson.

Cuire 40 mn au four préchauffé à 110 °C (th. 3-4). Entrouvrir la porte et laisser refroidir dans le four éteint, 2 h environ.

Hacher le chocolat blanc et le faire fondre au bain-marie. Tremper le sommet des meringues dans le chocolat fondu, parsemer de sucre cristal et laisser refroidir.

Popcakes black & white

POUR **30 PIÈCES ENVIRON**
PRÉPARATION : **25 MN**
CONGÉLATION : **40 MN**

■ 1 quatre-quarts du commerce (350 g environ)
■ 2 c. à soupe de mascarpone
■ 4 c. à soupe de sucre glace + pour la déco ■ 200 g de chocolat noir.

Émietter finement le quatre-quarts jusqu'à obtenir une poudre. Malaxer à la main avec le mascarpone et le sucre glace.

Séparer en morceaux de la taille d'une grosse bille, les rouler en boules dans les mains. Disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et passer 40 mn au congélateur. **Faire fondre le chocolat au bain-marie**, le verser dans un bol. Planter les boules de pâte sur des bâtonnets de bois, les plonger dans le chocolat fondu. Laisser égoutter en tapotant doucement pour faire tomber l'excédent de chocolat. Laisser sécher légèrement, puis rouler à moitié dans le sucre glace.



6 recettes faciles et rapides à préparer

Chouquettes surprise Fouetter un pot de crème au caramel avec 3 c. à soupe de mascarpone. Mettre dans une poche à douille et en remplir des chouquettes.

Galettes garnies Couvrir 12 galettes bretonnes de lemon curd, poser 1 framboise fraîche sur chacune. Parsemer de sucre glace.

Abricots croquants Farcir des abricots secs moelleux à l'aide d'une cuillère à café avec du mascarpone sucré selon votre goût, insérer 1/2 cerneau de noix.

Brownies-brochettes Couper un brownie en petits cubes, les monter en petites brochettes en intercalant avec des demi-fraises.

Verrines meringuées Fouetter 200 g de mascarpone avec 100 g de confiture de lait. Mettre dans des petites verrines et surmonter d'éclats de meringues.

Mille-feuilles épicés Couper 4 tranches de pain d'épice en 4, les garnir 2 par 2 de crème glacée à la vanille, arroser de caramel.

PHOTOS D. HAHNBAUER SYNDICATION, P. CASTLETONBAUER SYNDICATION

Alfapac



3, 2, 1... Pâtissez

Avec Alfapac, réaliser vos pâtisseries devient un jeu d'enfants.

Mini moules à gâteaux

.....

Ces mini moules en papier ingraissable permettent de cuire toutes les préparations au four traditionnel ou au four à micro-ondes, sans ajout de matière grasse. Ils sont parfaits pour réaliser des desserts individuels ou le goûter des gourmands ! Le papier utilisé pour la fabrication des mini moules provient de forêts gérées durablement.

Papier cuisson naturel

.....

Ce papier cuisson de grande largeur s'ajuste parfaitement aux plaques de cuisson et aux plats pour réaliser toutes sortes de gourmandises : biscuits, macarons, tartes... Siliconé sur ses deux faces, il est anti-adhérent pour cuire ou réchauffer les aliments sans ajout de matière grasse. Fabriqué à partir de fibres de pins issues de Forêts des Landes gérées durablement, ce papier non blanchi a conservé sa teinte naturelle. Il est certifié Origine France Garantie.

Kit poches à douilles

.....

Ce kit composé de 8 poches jetables et de 3 embouts réutilisables est idéal pour le glaçage, le décor de gâteaux et le dressage sur plaque. Les poches à douilles ont une surface intérieure lisse qui permet de faire descendre facilement la préparation et de réaliser en un tour de main de délicieux choux, macarons, éclairs... Leur usage unique garantit une hygiène parfaite. C'est un accessoire essentiel pour pâtisser comme un chef.



Retrouvez nos recettes et nos astuces de chef en vidéo sur notre site internet www.alfapac.eu

Mieux connaître



Douceur de saison LE MARRON GLACÉ

Une enveloppe de sucre, une chair onctueuse et fondante, une saveur subtile rehaussée d'une note vanillée, le marron glacé est une douceur indissociable de Noël !

Le saviez-vous ?

Le marron était déjà servi comme friandise à la table de Louis XIV à Noël mais il était alors seulement confit et non glacé.

Ardéchois d'origine

En 1882, la région de Privas, en Ardèche, doit faire face à la crise de la soie et au chômage qui en résulte. La région regorgeant de marrons, un ingénieur des Ponts et Chaussées, nommé Clément Faugier, a alors l'idée de créer une fabrique de marrons glacés qu'il vend emballés individuellement et conditionnés dans une boîte métallique. Décidément bien inspiré, il est aussi à l'origine de la crème de marrons, élaborée dès 1885 à partir des brisures récupérées lors de la réalisation des marrons glacés.

Fabrication minutieuse

Avant qu'un marron soit glacé, il lui faut du temps, et tout le savoir-faire du confiseur !

Une fois triés et pelés manuellement, les marrons sont enveloppés 2 par 2 dans un tulle avant d'être cuits à l'eau, puis plongés dans des sirops de sucre à la vanille de plus en plus concentrés pendant deux à cinq jours. Après égouttage le tulle est retiré. Une nouvelle sélection écarte les marrons brisés ou imparfaits. Petite touche finale : un glaçage dans un tunnel de séchage pour obtenir le brillant si gourmand des marrons glacés.

NOTRE SÉLECTION

CHÂTAIGNES AOP D'ARDÈCHE Un des grands noms de la spécialité, la maison Sabaton, offre des marrons glacés de qualité, faits traditionnellement. *Sabaton : 19,50 €, le coffret Liger (210 g).*

FRANCO-ITALIEN Ces marrons ont été récoltés en Italie et préparés en France. *Éric Bur : 29,90 €, le coffret de 12 marrons.*

Entiers ou brisés ?

De nombreux marrons se cassent au cours du processus de fabrication. Mais ces « ratés » ne sont pas perdus pour autant ! Les plus gros morceaux se vendent moins cher à la dégustation sous le nom de « gros cassés » : au lieu des 60 à 70 € le kg qu'il faut compter pour les marrons glacés, les gros cassés sont vendus entre 40 et 50 €. Les brisures quant à elles sont plutôt destinées à la pâtisserie et coûtent entre 20 et 30 €/kg. Glissez-en dans une bûche pâtissière, une crème brûlée, un fondant au chocolat ou même une salade de fruits !

Une friandise délicate

Si les marrons glacés sont emballés individuellement dans du papier doré, c'est qu'ils craignent l'air, la lumière, l'humidité et la chaleur ! L'idéal est de les consommer rapidement, dans les dix jours au maximum, et de les conserver dans un endroit sec à 10-15 °C (ou à défaut au réfrigérateur en pensant à les sortir 1 h avant de les déguster).

Soyez vigilants

- Si vous achetez des brisures, mieux vaut les acheter sous vide car elles se conservent encore moins bien que les marrons entiers.
- Vérifiez la provenance des marrons. En supermarchés, il est souvent indiqué « fabriqués en France », mais ils ne sont pas toujours récoltés en France ou chez nos voisins. Parfois, une phrase pour l'ensemble des ingrédients mentionne seulement un très vague « provenances diverses »...
- Vérifiez également la liste d'ingrédients : certains marrons glacés de la grande distribution contiennent des conservateurs qui peuvent dénaturer le goût. Leur prix est plus abordable mais la qualité n'est pas toujours au rendez-vous : plus petit, moins moelleux, au glaçage très épais... ce ne sont donc pas les mêmes produits que les marrons glacés traditionnels.



PHOTOS SUCRÉ SALÉ, PRESSE

Adresses
page 136

NOUVEAU

3€
20

Maxi Cuisine

HORS-SÉRIE

Religieuses, profiteroles, charlottes...

Classiques, créatives ou réinventées !

Moelleux et généreux

Les bons gâteaux à partager en famille

Tendres bouchées

Pour café gourmand

130
recettes

Le chocolat Star de Noël

CAHIER
SPÉCIAL FÊTES

30 desserts
de rêve

Spirale aux
deux chocolats,
page 67

*Les Fêtes
sans
chocolat ?
Quelle idée !*

Avec le nouveau
hors-série de
Maxi Cuisine,
offrez du plaisir
à vos convives.

Une grande classique

Charlotte au chocolat

Recette
page 15

À l'honneur de Noël

CASQUE CHOCOLATÉ
CHOCOLAT & FRAISE

Mousses au chocolat blanc

Recette
page 25

Bonnes nouvelles au chocolat

Recette
page 35

Desserts de fêtes

Recette
page 45

Recette
page 55

Recette
page 65

Recette
page 75

Recette
page 85

Recette
page 95

Recette
page 105

Recette
page 115

Recette
page 125

Recette
page 135

Recette
page 145

Recette
page 155

Recette
page 165

Recette
page 175

Recette
page 185

Recette
page 195

Recette
page 205

Recette
page 215

Recette
page 225

Recette
page 235

Recette
page 245

Recette
page 255

Recette
page 265

Recette
page 275

Recette
page 285

Recette
page 295

Recette
page 305

3€
20

chez votre marchand
de journaux

Les bons blancs des réveillons

Doux ou vifs, aromatiques ou légers, les vins blancs rehaussent la saveur des fruits de mer, des poissons ou encore d'un plateau de fromages. À servir bien frais...



1 INTENSE

Vin de Loire, Blanc de Noir 2015, Rémy Pannier, 7 €.

Un blanc de noir (à base de raisins noirs à jus blanc) expressif et intense, à la finale longue et élégante et aux arômes de poire et pêche blanche. Dégustez-le entre 9 et 11 °C avec des coquilles Saint-Jacques émincées, une remoulade de tourteaux.

2 AROMATIQUE

Côtes-de-provence, cru classé, Château de Saint-Martin, Réserve des Gentes Dames, 10,50 €.

Avec sa robe pâle à reflets verts, son nez de poire, litchi et accents

de chèvre-feuille, sa bouche incisive aux saveurs de melon et de vanille, ce côtes-de-provence complexe et long en bouche, très aromatique, sera extra avec une sole aux petits légumes, un tartare de veau, un comté vieux. Servez entre 10 et 11 °C.

3 IODÉ

Côtes-du-roussillon blanc, Clos des Vins d'Amour, Idylle, 10,80 €.

Vif, avec ses saveurs minérales, aromatiques, ce côtes-du-roussillon blanc à base de grenache, à nez de fleurs blanches et de pamplemousse sera parfait avec des langoustines en salade,

du crabe aux pomes, des huîtres. Servez-le entre 9 et 11 °C dans des verres transparents.

4 GOURMAND

Sauternes, Grain d'Orge, Château Voigny 2013, 10,90 €.

Un sauternes à robe or soutenu, à nez de fruits confits et marmelade. La bouche aux notes d'abricot et de coing est d'une plénitude généreuse. Avec une finale vanillée, ces parfums s'accorderont à l'apéritif avec des bouchées de foie gras, des fromages persillés ou des desserts au chocolat. Dégustez-le à 10 °C.

5 ACIDULÉ

AOC Languedoc, Vignoble Foncalieu, Albarino 2014, 7,90 €.

À base du seul cépage albarino, ce vin original est d'un bel équilibre entre fleurs et agrumes. Sa bouche minérale, avec sa finale saline, sera parfaite avec des gambas à la poêle, une sole citronnée, une

blanquette de veau aux épices douces. Servez-le entre 10 et 12 °C.

6 SALIN

Crozes-hermitage blanc, Les 3 Lys 2015, 8,50 €.

Peu connu, ce crozes-hermitage blanc est issu du seul cépage marsanne. Il est savoureux avec ses arômes de granny et amande fraîche et son palais souple à la finale citronnée et saline. À déguster à 10 °C avec une terrine de rouget, une sole à la crème ou un turbot aux agrumes.

7 FLORAL

IGP Ardèche, cuvée viognier 2015, Vignerons Ardéchois, à partir de 5,60 €.

D'une couleur pâle, ce vin du cépage viognier présente un nez floral et abricot avec une touche régressée. En bouche, sa vivacité est associée à une rondeur équilibrée. À déguster à 12 °C avec une poularde à la crème, des écrevisses, des fromages à pâte dure.



LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PHOTOS FOTOLIA PRESSE

 *Sud de France*

AOC Muscats,
la plus belle robe
du Languedoc est
couleur or.



Le nouveau monde
des Grands Vins

Après 30 ans d'efforts, de passion et d'innovation,
les vigneronns sont fiers de vous présenter
leur plus ancienne appellation, les très actuels
AOC Muscats Grands Vins du Languedoc.

LA RÉGION OCCITANIE
Pyrénées-Méditerranée

MUSCATS DU LANGUEDOC

GRANDS VINS DU
LANGUEDOC



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Rouges pour plats festifs

Aux parfums de fruits rouges ou de sous-bois, longs en bouche ou légers, ces vins accompagnent de leur volupté rôtis, gibiers et desserts...



1 FRAIS

AOC Ventoux, Terrasses 2014, Château Pesquié, 9,90 €.

L'appellation ventoux fait des vins équilibrés et opulents. Celui-ci, d'une belle couleur rubis, au nez de fruits rouges et de poivre, s'accordera magnifiquement à une volaille dodue aux marrons, une viande en croûte feuilletée, un sorbet framboise. Servez-le entre 17 et 18 °C.

2 ÉLÉGANT

Médoc cru bourgeois, Château Maison Blanche 2014, 9 €.

Ce médoc, à robe grenat profond, est d'une puissance et d'un

équilibre idéal pour des mets de fête. Les senteurs de sous-bois et de fruits rouges mûrs se retrouvent au palais, offrant plénitude et fraîcheur, générosité et longueur en bouche. À servir à 18 °C avec filet de bœuf en croûte, daube provençale, rôti de biche.

3 COMPLEXE

Graves, Chantegrive rouge 2011, 13,40 €.

Ce graves aux tannins soyeux s'accorde aux viandes les plus fines. Sa robe grenat, ses effluves de fruits noirs et pain grillé révèlent en bouche une rondeur plaisante doublée d'une longueur complexe. Servez-le à température

avec filet de bœuf, noisette d'agneau et même ris de veau en feuilleté.

4 ÉQUILIBRÉ

Vacqueyras, Pierre Chanau 2014, 7,70 €.

Son nez fleurit bon le cassis et la myrtille avec une touche poivrée. Au palais, il est frais et rond, avec une longue finale mentholée. Entre acidité et opulence, ce vacqueyras sera idéal avec un tournedos Rossini, une caille aux raisins, un magret aux pêches.

5 ROND

Côtes-du-rhône, Les Grandes Serres, 8,20 €.

Un côtes-du-rhône à robe rubis, au parfum d'épice et à la saveur de fruits rouges et de fruits secs, comme amande et noisette. Vous apprécierez sa plénitude, servi à 17 °C avec une pintade à la purée de céleri, une terrine de lapin pistachée, un rôti de biche aux panais.

6 ÉPICÉ

Côtes-de-provence, Château Rasque 2014, 13,50 €.

Robe intense et parfums fruités marqués par la garrigue et le thym pour ce côtes-de-provence complexe, avec une finale longue et marquée par une touche épicée. Dégustez ce vin à température avec un tournedos Rossini, un steak de thon aux échalotes, des ravioles à la crème de truffe...

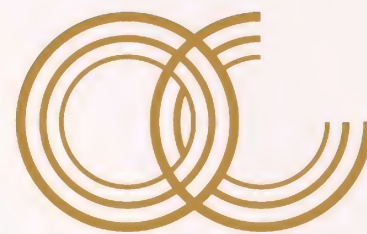
7 BIOLOGIQUE

AOC Minervois, la Livinière, Château La Croix Martelle, l'Onoriva 2013, 12 €.

Un cru d'exception en Minervois, à base de grenache et syrah, aux arômes intenses de fruits noirs mûrs. Après une attaque ronde et franche, suivie de notes de cerise à l'eau-de-vie et d'épices, la finale longue valorisera des noisettes d'agneau, un filet de veau aux girolles, un gigot aux herbes.

LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PHOTOS FOTOLIA, PRESSE



PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée
— Vins de cépages —



DEVENEZ PAYS D'OCOLOGUE

**Les arômes des 56 cépages Pays d'Oc
reflètent une telle diversité de territoires
que vous n'avez pas fini d'en faire le tour !**

chardonnay pinot noir cabernet sauvignon syrah grenache cabernet franc merlot carmenère gamay mondeuse
carignan chenanson cinsaut cot portan mourvèdre petit verdot pinot gris marselan grenache gris sauvignon
viognier grenache blanc muscat à petits grains carignan blanc chasan morrastel chenin clairette colombar
macabeu marsanne mauzac muscat d'alexandrie piquepoul blanc négrette roussanne sémillon terret blanc ugni
blanc vermentino nielluccio tempranillo grenache gris gewurztraminer muscat de hambourg sauvignon gris gros
manseng bourboulenc altesse petit manseng sylvaner pinot blanc riesling sauvignon gris carignan blanc



Ag. D'Audoubert, Paris - L'Esprit Miroir

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Champagnes... des bulles plaisir

Ces élégants flacons apportent leur pétillant délicieux à nos fêtes, pour accompagner l'apéritif, le repas ou juste le dessert, et bien sûr saluer le passage à 2017...

1 D'UNE BELLE PURETÉ

**Gremillet, Zéro Dosage
Brut, 27 €.**

Un champagne vif et élégant pour l'apéritif. Ses fines bulles et son nez d'abricot et fruits secs signent un champagne complexe, peu sucré, à la finale pure, un brin mentholé. Servez-le avec des canapés d'œufs de poisson, des verrines d'agrumes et avocat, des fruits de mer cuisinés...

2 FRUITÉ

**AR Lenoble, cuvée
Intense, 28 €.**

La bulle est fine et blonde, des senteurs de poire et pomme granny s'en échappent. En bouche, ce champagne

équilibré est ample et vif, avec des saveurs de brugnon mûr et de brioche et une finale minérale. Dégustez-le à 10 °C avec des fruits de mer, des poissons, une bûche en sorbet...

3 INTENSE

**Mercier, Blanc de
Noirs, 25 €.**

Arômes très fruités pour ce blanc de noirs à majorité de pinot noir, à la saveur fraîche illustrée par des notes subtiles de pamplemousse et pêche blanche, et une effervescence à la finale ample, sans excès. À déguster tout au long du repas, sur un foie gras, un chapon aux fruits secs, et jusqu'à la bûche au café.

4 ROND ET VIF

**Cattier, cuvée Icône
Brut, 27,70 €.**

Ce brut à mousse délicate, au parfum d'agrumes et d'amande fraîche, offre une bouche ronde et vive. À apprécier en début de soirée avec des dés de poisson cru, des brisures de foie gras, et poursuivre avec une volaille épicée et sa purée de marrons. Servez-le entre 8 et 10 °C.

5 DÉLICAT

**Devaux rosé, cuvée
Œil de Perdrix, 25 €.**

Un champagne parfait pour traverser la nuit, avec sa belle mousse rosée délicate, son nez aux parfums de violette, rose et framboise, et son palais de belle fraîcheur... Une longueur en bouche savoureuse à associer dès l'apéritif avec des dés de truite crue, avec un plat de saumon juste snacké, ou encore en dessert avec une pavlova de fruits rouges...

6 BELLE AMPLEUR

**Colin, cuvée Alliance
Brut Tradition, 21,50 €.**

À majorité de chardonnay, ce champagne à nez de fleurs blanches offre un bel équilibre entre fraîcheur et rondeur, avec une jolie plénitude. Servi entre 8 et 10 °C, il sera délicieux avec des poissons nobles comme la lotte ou la sole, mais aussi une blanquette de veau ou une poularde à la crème.

7 PUISSANT

**Julien Chopin, Les
Originelles, Blanc de
Noirs extra-brut, 21 €.**

Ce blanc de noirs élaboré avec 60 % de cépage pinot noir et 40 % de meunier, aux bulles fines et denses aux parfums de fruits noirs, est structuré et vineux. Idéal avec une volaille truffée, un carpaccio de veau, un dessert peu sucré comme un sorbet framboise. À servir à 8 °C.

Adresses page 136

PHOTOS FOTOLIA, PRESSE



CHAMPAGNE CANARD-DUCHÊNE



SUBLIME NATURE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



LE SERVICE DU VIN C'est facile...

Petit mémento des grandes lignes à connaître pour apprécier à leur mesure les breuvages d'exception des repas de fêtes.

Quel ordre pour le service ?

La règle veut que l'on commence par les vins les plus légers, vifs et jeunes et qu'il y ait une progression vers les nectars les plus complexes et vieux. L'idéal est de servir un champagne ou vin effervescent en premier, puis un blanc sec, suivis des rouges, de plus en plus puissants si vous en prévoyez plusieurs.

Combien de bouteilles prévoir ?

Comptez 1 bouteille pour 6 personnes par service de vin pour l'apprécier. Ainsi si vous

prévoyez un vin blanc, effervescent ou non à l'apéritif, un autre blanc pour les huîtres ou liquoreux pour le foie gras, et un rouge pour le plat et le fromage, il faut compter 3 bouteilles pour le repas de 6 convives. Vous pouvez aussi prévoir un vin doux naturel ou un vin liquoreux avec le dessert pour les amateurs, et dans ce cas le proposer dès le fromage.

Quelle température pour le vin ?

La température doit être entre 14 et 18 °C pour le vin rouge. Pour le blanc, un vin sec et vif est à servir entre 8 et 10 °C, tandis qu'un

vin de garde, plus complexe, pourra être proposé de 10 à 13 °C. Les champagnes sont à servir entre 8 et 10 °C, pour souligner la finesse de leur bulle. Les vins liquoreux ou moelleux gagnent à être dégustés à 8-10 °C, pas plus.

Carafer ou pas ?

Certains rouges gagnent à être mis en carafe ou à être décantés. La mise en carafe permet d'oxygéner le vin. On la pratique sur des vins jeunes, pour leur permettre de livrer rapidement leurs arômes. La décantation est une opération délicate, pour des vins plus âgés : il faut verser le vin lentement dans une carafe à col étroit, en retenant les dépôts. À réaliser 1 à 2 h avant le service au plus, pour que l'oxygène de l'air n'oxyde pas ces vins matures.

Des verres limpides

Pour bien apprécier la couleur de la robe, préférez les verres transparents et non teintés. La forme de tulipe fermée est désormais jugée préférable pour capter les arômes du vin et les canaliser vers le nez. Et bien sûr, mieux vaut un verre à pied qu'un gobelet, pour pouvoir le tenir sans réchauffer le vin. À remplir au tiers pour faciliter la dégustation. Si vous souhaitez mettre plusieurs verres sur la table, utilisez le plus large avec un vin jeune, et le plus petit avec un millésime ancien, blanc comme rouge.



Trois flûtes pour jolies bulles

Notre sélection à petit prix pour profiter au mieux du champagne

1 LONGILINE

Une flûte haute à pied torsadé qui flatte tous les décors de table.

Luminarc, « Authentic », en verre, 17 cl, 14,50 € les 6.

2 LISERÉS DORÉS

Avec un ou plusieurs liserés, des verres à grande contenance, qui

évoquent les verres en cristal dorés à l'or fin d'autrefois.

LSA International, « Déco », en verre, 22,5 cl, 100 € les 8.

3 TULIPE

Une forme qui garde la fraîcheur du vin et permet aux bulles de bien glisser le long des parois.

Alinea, « Silhouette », en cristallin, 12,5 cl, 27,54 € les 6.

Adresses
page 136

PHOTOS ISTOCK, PRESSE

Muscat de Noël

Sortie
officielle
17 nov.

INFINI
MENT
MUSCAT

Ce premier Muscat de Rivesaltes de l'année offre toute la fraîcheur et le croquant du raisin juste cueilli. De l'apéritif au dessert, il sera le complice de vos tables de fêtes jusqu'à la galette des Rois. Servir frais.

Où le trouver dès le 17 novembre :
muscatdenoel.com

* version 1.1 - Photos : Marc Gallet - Fotolia. Tous droits réservés - 10/2016

LANGUEDOC-ROUSSILLON
MIDI-PYRÉNÉES



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

Offre spéciale lectrices

SÉJOURS GOURMANDS à prix malins !



À partir de 89 € pour 2 personnes* seulement,
profitez d'un dîner, d'une nuit et d'un petit déjeuner dans l'un de ces 22 hôtels de charme,
sélectionnés spécialement pour vous par *Maxi Cuisine* et *Weekendesk.fr*.



Picardie

La Colonne de Bronze***

Dans la ville très touristique de Saint-Valéry-sur-Somme, cet hôtel style « maison de famille » à l'ambiance chic et feutrée dispose de chambres cosy et épurées.

Maxi Cuisine aime la cuisine bistro traditionnelle aux saveurs picardes et saisonnières du restaurant « 43 » à la décoration chaleureuse. Un régal pour les papilles !

Midi-Pyrénées

Relais de Fusiès***

Situé dans la paisible ville de Lacane, cet ancien relais de diligence tricentenaire allie charme et histoire dans un décor verdoyant. Les chambres sont spacieuses et décorées avec goût.

Maxi Cuisine aime la cuisine inspirée des produits du terroir et mets anciens du restaurant au cadre chaleureux avec sa cheminée à foyer ouvert.



Poitou-Charentes

La Vieille Étable***

Ancienne ferme du XVIII^e siècle, cet hôtel situé entre Angoulême et Cognac offre des chambres chaleureuses et modernes. Calme et dépaysement assurés !

Maxi Cuisine aime la fraîcheur de la cuisine dont les plats fins et locaux sont concoctés par le chef à partir de légumes frais et de produits régionaux.



PHOTOS D. R.

Aquitaine

Domaine de Fompeyre***

Sur une colline faisant face aux remparts de Bazas, cet établissement vous accueille au cœur d'un parc de quatre hectares. Ses chambres confortables sont décorées dans un style contemporain.

Maxi Cuisine aime les trois espaces du restaurant, dont une véranda avec vue panoramique sur Bazas et sa cathédrale, où l'on peut déguster les plats du terroir.





Centre

Château de Beauvois****

Près de Tours, ce ravissant château des XVI^e et XVII^e siècles se situe au cœur d'un parc boisé face à l'étang Briffaut. Les chambres décorées avec élégance jouissent d'un confort moderne.

Maxi Cuisine aime la cuisine du chef Régis Guilpain à base de produits frais et de saison. Les 3 salles à manger de caractère donnent sur une jolie terrasse.



PACA

Hôtel Spa Jules César Arles MGallery by Sofitel*****

Classé Monument Historique, cet ancien couvent de Carmélites se situe au cœur de la ville pittoresque d'Arles. Ses chambres ont été entièrement revisitées par Christian Lacroix.

Maxi Cuisine aime la cuisine raffinée aux couleurs provençales du restaurant gastronomique Lou Marques.



Comment réserver ?

Connectez-vous vite sur www.weekendesk.fr/maxicuisine ou appelez le 02 44 81 80 03 (prix d'un appel local).

Du lundi au vendredi de 8 h à 22 h, et les samedi et dimanche de 9 h à 19 h, pour réserver et obtenir des informations sur les offres.

Liste des hôtels qui vous accueillent dans le cadre de cette offre pour deux personnes*

Prix pour 2 personnes*

Alsace	
Inter-Hôtel de l'Ange***	108 €
Au Relais d'Alsace***	118 €
Aquitaine	
Domaine de Fompeyre***	118 €
Bretagne	
Best Western Auray le Loch***	118 €
Hôtel du Golf de Saint Laurent***	115 €
Golf Resort Spa Domaine Cice Blossac****	à partir de 148 €
Centre	
Château de Beauvois****	179 €
Île-de-France	
La Ruche	118 €
Hôtel Joséphine by HappyCulture****	158 €
Lorraine	
Auberge du Parc***	118 €
Midi-Pyrénées	
Le Relais de Fusiès***	118 €
Nord-Pas-de-Calais	
Novotel Valenciennes****	108 €
Normandie	
Les Canisses***	118 €
Provence-Alpes-Côte d'Azur	
Hôtel Windsor****	128 €
Hôtel & Spa Jules César Arles MGallery by Sofitel*****	199 €
Hôtel Club Maintenon ****	138 €
Hôtel Montaigne et Spa****	à partir de 139 €
Picardie	
La Colonne de Bronze***	118 €
Poitou-Charentes	
La Vieille Étable***	118 €
Rhône-Alpes	
Comfort Suites Annecy Seynod***	89 €
Best Western Golf d'Albon***	118 €
Hôtel Le Cervolan***	118 €

Mentions légales* De 89 € à 199 € maximum pour 2 personnes en hôtel de charme. Offre valable sur la base d'une chambre double occupée exclusivement par 2 personnes (dîner et petit déjeuner inclus) et dans la limite des places disponibles. Le dîner comprend deux plats minimum et n'inclut pas les boissons. La réservation est ouverte jusqu'au 14 janvier 2017 inclus, pour des nuitées jusqu'au 28 février 2017 inclus. Seules les données du site Internet de réservation font foi. Seuls les paiements électroniques (CB, Paypal) sont acceptés. Smartholiday SAS au capital de 10 000 €, 19/21, avenue Dubonnet, 92417 COURBEVOIE Cedex - RCS Nanterre 482 380 888 - N° Licence agence de voyages : LI 092 08 0005.

ACTUALITÉS COMMERCIALES

LA BELLE ESCALOPE LE GAULOIS

De la générosité, du moelleux et du goût ! Une escalope de belle taille, ni trop fine, ni trop épaisse, moelleuse et juteuse, fondante en bouche. Grâce à sa forme généreuse et sa découpe régulière, La Belle Escalope Le Gaulois peut s'enrouler facilement pour réaliser une multitude de recettes créatives. Rendez-vous sur le site www.legaulois.fr pour découvrir de nombreuses idées recettes.

Disponible en grandes surfaces, 3,90 € la barquette.



JOYEUX NOËL AVEC WONDERBOX

Wonderbox passe à l'heure festive et illumine ce Noël de coffrets cadeaux tendance ! Joyeux Noël pétillant, un coffret en édition limitée, vous fera découvrir un choix incroyable d'expériences totalement craquantes, massage californien, shooting photo, et surtout découvertes gourmandes : vin, champagne, foie gras, macarons, tapas... Ce coffret aux 2 890 expériences va illuminer votre sapin. Notre activité coup de cœur : un petit déjeuner en duo dans un lieu mythique : La Coupole, bastion de l'Art déco, symbole de la capitale et de l'art de vivre à la française !

1 activité pour 1 ou 2 personnes sur toute la France, à choisir parmi 2 890 expériences, 29,90 € la Wonderbox.



PAPIER CUISSON NATUREL ALFAPAC

Découvrez le papier cuisson Alfapac : naturel et origine France garantie. La pâte à papier est issue de fibres vierges sans traitement de blanchiment, conservant la teinte naturelle du bois. Avec sa belle couleur blonde, ce papier cuisson saura donner une touche nature à vos biscuits, meringues, viennoiseries, macarons, tartes salées et pizzas ! Siliconé sur ses deux faces, il est parfaitement anti-adhérent et évite de beurrer les plaques de four. Il s'adapte à tous les usages en cuisine : cuisson en papillotes, chemisage de moules, fond de plaque.

En vente dans les grandes et moyennes surfaces. Rouleau de 10 m : 2,12 €.



NEW YORK COCKTAIL BOX



Un kit clés en main pour réaliser des cocktails comme à New York. Dans la New York Cocktail Box : doseur, sous-verres,

livret complet, versions miniatures de spiritueux premium, agrumes, fruits (frais et de saison), plantes aromatiques, sirops aromatisés... Tout y est afin de reproduire parfaitement un cocktail pour 4 personnes. À l'appui également, la chaîne YouTube NYCB. Une idée cadeau à offrir ou à s'offrir pour être certain de faire plaisir !

Pour recevoir chaque mois une nouvelle NYCB, 4 abonnements sont disponibles, au prix de 29,90 € par mois. 1, 3 ou 6 mois SANS ENGAGEMENT et résiliable en un clic, sur www.newyork-cocktail-box.com

TÊTE DE MOINE AOP FROMAGE SUISSE

La Tête de Moine AOP est la star des plateaux de fromages ! Le plus original des fromages de Suisse, la Tête de Moine AOP, dégusté en fines rosettes est un hôte toujours très attendu sur les tables de fêtes. www.fromagesdesuisse.fr

À partir de 25,80 €/kg en fromageries et grandes et moyennes surfaces.



THÉ DE NOËL LA MALLE À THÉ

Dans son très bel écrin, ce Thé de Noël a capturé tous les arômes des fêtes. C'est sur une base robuste de thé noir de Chine que la magie opère. Oublié le manteau blanc de l'hiver, le cœur se réchauffe au gré de la couleur sombre et réconfortante de ce thé, mais aussi de ses effluves chauds et épicés. Vanille, clous de girofle, cardamome et écorce d'orange sont au cœur de cet assemblage riche en arômes.

Thé de Noël La Malle à Thé, boîte vrac 100 g, 9,90 € en grandes et moyennes surfaces et sur www.la-malle-a-the.fr



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

À offrir

Gourmands LES CADEAUX FONT TOUJOURS PLAISIR !

Vous êtes invités pour les fêtes de fin d'année ? Voici quelques idées pour changer des fleurs... On vous réinvitera, c'est sûr !



Élégance à l'italienne
Le célèbre panettone traditionnel Motta s'est glissé cette année dans une boîte en métal. À offrir pour que vos hôtes se régaler au petit déjeuner le lendemain du réveillon.
Motta : 10 € la boîte de 750 g.



Five o'clock tea
Un coffret composé de 4 miniatures de thé, de pâtes de fruits mirabelle et thé, de shortbread au gingembre et d'une pince à thé. Pour les amoureux des thés gourmands.
Palais des Thés : 34,50 € le coffret.



Boîte des délices
Le large choix de ce beau coffret ne peut pas laisser indifférent : pistoles chocolat noir-orange ou chocolat au lait-caramel, mendiants noir et lait mais aussi mini-craquelins, des mini-tablettes incrustées de fruits secs et de fruits confits !
Cluizel : 37,40 € le coffret « Chocolats Croquants de Noël ».



Le petit plus
Apportez une bouteille de vin chez votre hôte mais en coffret, c'est plus joli ! De plus, elle est accompagnée d'un verseur aérateur souple.
Nicolas : 14,90 €, le coffret bordeaux avec une bouteille de Château Camarsac 2012 et le verseur.



Saveur de Noël
À Noël, les confitures sont de la fête : Fraise exotique, Abricot & Pain d'épices, Clémentine, Rhum & vanille, Figue & fruits secs... elles sont toutes dans le coffret !
La Chambre aux Confitures : 35,50 €, le coffret des Éditions Limitées de Noël.

**Adresses
page 136**

Abonnez-vous vite !

Pour un Noël gourmand !



33%
DE RÉDUCTION !

OFFRE GASTRONOME
9 N° DE MAXI CUISINE



4 HORS-SÉRIES THÈMES



4 HORS-SÉRIES CUISINE DE MAXI

= 29.50

SEULEMENT
AU LIEU DE ~~44,40~~ €

+ d'infos sur
abomaxicuisine.com

BULLETIN D'ABONNEMENT

À retourner par courrier avec votre règlement à **ABO PRESS Maxi Cuisine**
19, rue de l'industrie - BP 90053 - 67402 ILLKIRCH ▶ TÊL : 03 88 66 14 08

OU

SCANNEZ CE CODE
AVEC VOTRE SMARTPHONE ET
ABONNEZ-VOUS DIRECTEMENT EN LIGNE



A 112 NOV 16

☒ **OUI, je m'abonne à l'offre**
Gastronome pour 9 N° de Maxi
Cuisine + 4 hors-séries thématiques
+ 4 hors-séries Cuisine de Maxi
pour 29,50 € au lieu de 44,40 €**
soit 6 N° offerts !

Pour tous renseignements consulter le Service Abonnements au 03 88 66 14 08 ou par e-mail : abomaxicuisine@abopress.fr. **Prix de vente au numéro du bimestriel Maxi Cuisine : 2,20 €. **Prix de vente de chaque hors-série Cuisine familiale : 2,95 € et Maxi Cuisine HS thématique : 3,20 €. (1) numéros de Maxi Cuisine. Photo non contractuelle. Offre réservée aux nouvelles abonnées en France métropolitaine, valable 2 mois. Votre abonnement vous parviendra sous 4 semaines environ. Par notre intermédiaire vous pouvez être amenés à recevoir des propositions commerciales de BAUER MEDIA France (Maxi, Maxi Cuisine...). Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ☐ et des offres commerciales de nos partenaires, si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ☐. Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 (article 38) modifiée par la loi du 6 août 2004 vous disposez d'un droit d'accès et de rectification pour toute information vous concernant auprès de la Slt ABO PRESS.

Mes coordonnées Mme ☐ M. ☐

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

CP : _____ Ville : _____

Tél. : _____ Date de naissance : _____

► E-mail : _____

En indiquant mon adresse e-mail ci-dessus, je serai informée de la date de réception du premier numéro de mon abonnement.

Je règle mon abonnement par :

☐ chèque bancaire à l'ordre de **MAXI CUISINE**

☐ n° _____

Expire en : _____

Date et signature obligatoires



Sortie le
2 janvier
2017

DANS LE PROCHAIN NUMÉRO

Les soupes

Le plein de saveurs et de vitamines

Les légumes secs

Économiques et diététiques,
ils savent se faire gourmands !

La galette des rois

Conseils et astuces pour la réussir

Maxi Cuisine sur votre iPad



1,99 €
le magazine

Disponible dans
l'App Store



PHOTOS FOOD & FOTO, HAMBURG ; SUNRAY ; SUCRE SALES/STOCKFOOD

Les bonnes adresses

Vins AR Lenoble chez Monoprix
Cattier au 03 26 03 42 11

Chantegrive rouge chez Intermarché

Château La Croix Martelle au

04 68 91 64 55 Château Maison

Blanche chez Auchan, Simply

Château Pasquid, chez Repaire de

Bacchus Château Rasque chez

les cavistes et au 04 94 99 52 20

Château Voigny chez Casino

Domaine Clos des Vins d'Amour,

chez les cavistes et au 04 68 34 97 06

Colin, chez les cavistes et au

03 26 58 86 32 Crozes-Hermitage

chez Carrefour Devaux rosé chez

Monoprix Gremillet au 03 25 29 37 91

Jean Michel Sorbe au 02 48 51 30 17

et sur jeanmichelsorbe.com Julien

Chopin au 03 51 40 92 35 Haton

chez les cavistes et au 03 26 58 40 45

Le Hameau des Olieux, chez

Monoprix Les Grandes Serres, chez

Repaire de Bacchus

Marquis de Surblet, chez Carrefour

Mercier chez les cavistes et en

supermarchés Pierre Chanau chez

Auchan Rémy Pannier chez Leclerc

et Système U Réserve des Gentes

Dames chez Monoprix

Vignerons Ardéchois chez Casino

Vignobles Foncalieu, chez Nicolas et

au 04 68 76 21 68 Votibrius chez les

cavistes et au 02 41 53 74 42

Shopping Alexandre Turpault sur

www.vanderschooten.fr

Alinea au 0 825 001 001 et sur alinea.fr

Ambiance & Styles sur

ambianceetstyles.com But au

0 892 011 211 ou sur but.fr Casa sur

casashops.com Chilwich au BHV

sur www.bhv.fr Cluizel sur cluizel.

com et au 02 32 35 60 00 Conforama

au 08 26 08 10 12 ou sur conforama.fr

Côté Table au 05 56 69 68 68 ou sur

cote-table.com Cultura sur cultura.

com Elys, chez Système U Éric Bur

dans les épiceries fines et sur

lesbonsproduitsdumonde.com

Geneviève Lethu au 05 46 68 40 00

ou sur genevielethu.com Hema sur

hema.fr et au 01 40 39 94 61 Jars sur

www.jarsceramistes.com

Léonardo sur leonardo-france.fr ou

au 0826 624200 LSA International

sur lsa-international.com Luminarc

au 09 69 320 620 ou sur latabledarc.fr

Nicolas sur nicolas.com et

au 08 00 80 20 20 Palais des

Thés sur palaisdesthes.com et au

01 43 56 90 90 Peugeot sur

boutique.peugeot.com ou

01 34 47 73 22 Riviera & Bar sur

riviera-et-bar.fr et au 03 88 18 66 18

Russel Hobbs sur russelhobbs.

com et au 08000 - 83 07 00 83

Myriam Alt Amar au 06 78 98 58 91

ou sur myriam-alt-amar.com

Novastyl chez Delamaison sur dela-

maison.fr Roy René sur calisson.com

Sabaton sur sabaton.fr et au

04 75 87 83 87 Tati au 08 926 808 60

ou sur tati.fr Zara Home sur www.

zarahome.com

Ballade gourmande

La Nouvelle Douane, à Strasbourg,

au 03 88 38 51 70 ou lanouvelle-

douane.com Pains d'épice

Mireille Oster, à Strasbourg, au

03 88 32 33 34 ou mireille-oster.com

Le Pfifferbrüder, à Strasbourg, au

03 88 24 46 56 ou winstublepfiff.com

Société Raifalsa & Alénor, à

Mietesheim, au 03 88 90 31 85 ou

corporate.raifalsa.fr

Brasserie Überach, à Überach,

au 03 88 07 07 77 ou brasserie-

uberach.fr Brasserie Côté Cour, à

Colmar, au 03 89 21 19 18 ou

www.cotecour-cotefour.fr Maison du

pain, à Selest, au 03 88 58 45 90 ou

maisondupain.org Maison Metzler, à

Guebreschwihr, au 03 89 49 24 76 ou

foiegras-cancie.com

Domaine Jean-Baptiste Adam, à

Ammerschwihr au 03 89 78 23 21 ou

jb-adam.com Marketa Macudova,

au 06 01 82 11 61 ou paindepices.net

Errata

Des erreurs se sont glissées dans

la Balade Gourmande consacrée

à l'Ardèche : les infos touristiques

sont à retrouver sur le site

ardeche-guide.com

et les meilleurs produits ardéchois sur

gouteziardeche.com

Maxi Cuisine

Adresse de la rédaction :
7, rue Watt, 75013 Paris.
Tél. : 01 40 22 75 00
Fax : 01 48 28 08 40

Directeur de la publication :

Nicolas Sauzay.

Éditrice : Valérie Meyer.

Rédactrice en chef : Évelyne Péguet.

Directeur artistique :

Eustathe Desplanques.

Rédaction graphique :

Rémi Bensimon, Isabelle Godinet

Chefs de service : Ève Jusseume,

Agnès Taravella.

Chef de rubrique : Émilie Godineau.

Première secrétaire de rédaction :

Corinne Trézéguet.

Courrier des lecteurs :

01 40 22 76 00,

<courrier@bauwmedia.fr>.

Ont collaboré à ce numéro :

Marie Abadie, Alix Baboin-Jaubert,

Sabrina Baileu, Solène Delafort,

Marie-Amélie Druenne, Carole Huré,

Monique Mourgues, Josseline Rigot,

Roxane Salmon.

Maxi Cuisine est une publication

bimestrielle de Bauer Média France

SNC au capital de 1 053 500 €.

Siège social : 7, rue Watt, 75013 Paris.

Téléphone : 01 40 22 75 00.

Principaux associés : Heinrich

Bauer Verlag Beteiligungs GmbH et

Bauer Auslands Beteiligungs GmbH,

Hambourg, Allemagne.

Directrice de la diffusion :

Marc Lemius

assisté de Maria Izquierdo.

Tél. : 01 40 22 76 60.

Chef des ventes : Richard Hassan.

Chargée d'abonnements :

Catherine Perrin.

Tarifs abonnements

France : 9 n°s, 14,90 €.

Dom-Tom, étranger : Abo Press,

tél. : 03 88 66 14 08.

Courriel : maxicuisine@abopress.fr.

Abonnements Suisse :

Dynapresse, tél. : 022 308 08 08.

Directrice de la communication :

Désirée Fumion.

Publicité : Bauer Media Régie,

7, rue Watt, 75013 Paris.

Tél. : 01 47 70 55 66. Fax : 01 47 70 89 90.

Direction générale :

Anouk Diamantopoulos.

Directrice de publicité : Sabine Horsin.

Fabrication : Florian Fauconnet

avec Odile Lebourde.

Imprimerie : VPM, Druck KG,

Kartenruehr Strasse 31, 76437 Rastatt,

Allemagne.

Commission paritaire :

1017 K 79885.

Date du dépôt légal : À parution.

Numéro d'ISSN :

1287-4035.

Distribution :

Presstalis.

La rédaction

ne peut être tenue responsable

de la perte ou de

la détérioration des textes,

documents et photos qu'elle n'a

pas commandés.

Les prix ne sont donnés qu'à titre

indicatif et n'engagent pas

la responsabilité du magazine.

Toutes les marques citées

appartiennent à leurs propriétaires.

À
MOINS
DE 80 €

JOYEUX NOËL !

Malin, pratique, utile, le petit électroménager,
un cadeau toujours apprécié.

À offrir



1. Pour ceux qui ont déjà tout

Voilà un ustensile de cuisine malin qui donnera de l'imagination aux cuisiniers créatifs et amusera les enfants. Tagliatelles de courgettes, spaghettis de carottes, pappardelles de patate douce...

Kenwood, découpe-légumes en spirales : 70 €.

2. Pour amoureux du vintage

Un look rétro pour ce grille-pain avec une jauge « compte à rebours » sur la face, mais aussi des performances au top : il permet de vérifier à tout moment le brunissage des tartines sans arrêter le cycle et sa fonction « fast toast » offre un brunissage 65 % plus rapide.

Russel Hobbs, collection « Rétro » : 69,99 € en 3 coloris Rouge ruban, Noir classic ou Crème vintage.

3. Pour les familles

La nouvelle machine à soda SodaStream, plus fine et élancée, trouvera sa place dans tous les intérieurs. Un cadeau utile et élégant.

SodaStream Spirit : 79,99 €.

4. À offrir seul ou en duo

Un petit moulin garanti à vie : noir, gris ardoise ou framboise pour le poivre ; blanc, vert d'eau ou rose poudré pour le sel. À offrir seul ou en duo. Coup de cœur assuré.

Peugeot, Bali Colors : 30 €.

5. Pour Théophile

Tous les thés n'infusent pas à la même température. Les amateurs le savent et cette bouilloire répond à leurs attentes : un écran digital visualise la température réelle de l'eau dès 30 °C, un signal sonore retentit dès l'obtention de la température souhaitée : 2 fonctions très pratiques.

Riviera & Bar, modèle Tessa : 79,99 €.

Capacité de 0,3 l à 1,5 l.

6. Pour amateurs de design

Petit et compact, ce moulin électrique (150 W) en acier inoxydable au joli design ira dans tous les décors de cuisine.

Bodum, moulin à café électrique Bistro : 69,90 € en cuivre ou argent.

Adresses
page 136



Quelques ficelles de cuisinier à connaître pour devenir un cordon-bleu encore plus ingénieux.



Huîtres dociles

Pour ouvrir plus facilement les huîtres récalcitrantes, plongez-les au préalable 5 mn dans un bol d'eau gazeuse.



Viande au four parfaite

Pour s'assurer d'une viande moelleuse, posez un petit ramequin rempli d'eau dans le four, à côté du plat. La vapeur d'eau qui se dégagera l'empêchera de se dessécher. À la fin de la cuisson, emballez-la soigneusement de papier d'aluminium et laissez reposer 10 mn avant de la découper.

Pas de vin blanc ?

Pour déglacer une poêle sans vin blanc sous la main, remplacez-le par la même quantité de vinaigre blanc dans lequel vous aurez dissous un peu de sucre.

Joli boudin

La peau des boudins blancs craque facilement à la cuisson, ce qui les rend peu présentables. Pour éviter cela, il est primordial de les poêler à feu très doux et longtemps jusqu'à ce que la peau devienne croustillante, en les retournant régulièrement.

Présentoir maison

Poser une assiette sur un joli bol à l'envers, refaire un étage avec un joli bol et une assiette. Maintenez éventuellement avec un peu de pâte à fixer. Présentez dessus petits fours, fruits ou mignardises...

Super-chantilly

On trouve maintenant quantité de parfums liquides au rayon aide à pâtisserie des supermarchés (fraise, coco, pistache, café...) très pratiques pour aromatiser (et colorer !) facilement une chantilly maison... Sensation assurée !



Pas de gâchis

Ne jetez pas les « déchets » (les bardes) que vous aurez ôtées des saint-jacques en les préparant et ajoutez-les enveloppés dans une gaze pour faire une sauce ou un bouillon de la mer.

Froid express

Pour refroidir rapidement une bouteille de vin blanc ou de champagne, mettez-la dans un seau avec des glaçons et une poignée de gros sel. Celui-ci accélère la fonte des glaçons qui libèrent ainsi plus vite le froid.



Blinis de Noël

Utilisez des emporte-pièces en forme d'étoile, de sapin, de cœur... pour réaliser des blinis. Effet garanti pour servir le saumon fumé ou faire des petits canapés avec du tarama. Pratique, on peut les préparer à l'avance et les congeler.

Plat trop salé...

Pas de panique, ajoutez une pomme de terre pelée et coupée en deux pendant la cuisson, elle absorbera une partie du sel. Sinon, un morceau de pain rassis peut aussi faire l'affaire.

Retrouvez plus d'astuces sur www.maxicuisine.fr

Rouy

Apportez saveurs et couleurs à vos plateaux.



Découvrez Rouy, sa forme carrée, sa croûte fine naturellement orangée, sa pâte délicatement fondante et son goût subtilement boisé. Une expérience riche en saveurs pour rehausser vos plateaux.

Découvrez 10 autres plateaux originaux à composer sur FROMAGE-ROUY.FR



POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR